

EDICIÓN ESPECIAL

Cien Años

Durante casi un siglo el *Almanaque del Banco de Seguros del Estado* ha cortejado las historias particulares de hombres y mujeres uruguayos. Desde 1914, cada año el libro nos ha acompañado como un cronista inicialmente atento a las necesidades del productor rural, y luego a las de toda la familia. Ya durante la infancia su lectura se hacía primordial cuando a la hora de hacer los deberes para la escuela uno encontraba la reseña histórica que estaba buscando, la ilustración que revelaba aquel paisaje nuevo y anhelado, los detalles de la vida y obra de un artista, un manual, los preciados breviarios geográficos, astronómicos, botánicos, o las apostillas. Todos estudiamos con él, o quisimos tenerlo a mano para sacarnos una duda, para conocer más aforismos, o zambullirnos en el misceláneo e infinito mundo de la curiosidad.

Hoy en esta edición especial *Cien Años* queremos hacer honor a esa sucesión de entregas en una única, que plasma el devenir editorial de una centuria. Estas líneas inician el repaso: los lectores recorrerán un compendio de imágenes y textos que reflejan el transcurso de la publicación, las portadas, las publicidades, las indicaciones y notas que han sido guía y escolta de nuestros usos y costumbres, del trabajo, de los esmeros y del afán de conocimiento.

PROYECTO Y EDICIÓN: Inés Bortagaray y Pablo Uribe

Editorial

«Nos dejamos sacar la plata
como unos bobos».

Pocas frases pueden ser tan gráficas y rotundas. Pertenece a José Batlle y Ordóñez, y fue escrita en una carta que enviara a Domingo Arena desde París el 3 de enero de 1908. Seguía diciendo: «En cuanto a los seguros, ¿por qué no habría de crear el Estado un banco de seguros?». Así de sencilla y concluyente fue la inspiración para la creación del Banco de Seguros del Estado.

En otra parte decía «de un golpe solo el país se ahorraría muchos cientos de pesos que ahora van a Norte América», refiriéndose «a los capitalistas que residen fuera del país».

La creación del Banco de Seguros del Estado por ley promulgada el 27 de diciembre de 1911 fue parte de las políticas de estatizaciones y nacionalizaciones impulsadas por Batlle y Ordóñez que marcaron indeleblemente la vida del Uruguay del siglo xx *y aun del actual. Los debates sobre estas cuestiones siguen vigentes.*

Estos 100 años han traído, sin dudas, los cambios más acelerados en la historia humana. Si bien es evidente, basta con mencionar algunos pocos y significativos ejemplos. Cuando el Banco de Seguros del Estado se creó, los automóviles recién comenzaban a rodar y el hombre en los miles de años de historia anteriores no había logrado superar los 20 km por hora en distancias medianas y largas. Tampoco había logrado construir ninguna máquina para volar.

Hoy normalmente nos podemos tomar un avión para viajar a 800 km por hora y volar a 10.000 m de altura.

Las teorías de la relatividad y de la incertidumbre, la mecánica cuántica, los avances en la biotecnología, el desciframiento del genoma humano y otros descubrimientos o invenciones científicos dan lugar a este desarrollo vertiginoso que hoy presenciamos y que muchas veces tenemos dificultades para asimilar en toda su magnitud.

En este mismo momento millones de seres humanos se conectan por las redes de internet, cómodamente sentados en el living *de nuestras casas presenciamos la acción en el instante en que sucede, sentimos el chasquido del golpe a la pelota de un jugador en cualquier confín del mundo. La revolución de las comunicaciones y la información.*

Se sostiene que el hombre medio hoy vive con mayor confort que los emperadores en 1914. Se afirma que estamos en medio de un verdadero cambio de civilización que modifica sustancialmente nuestra manera de vivir. La posmodernidad. El pasaje de la cultura de masas a la diversidad.

Sin embargo, millones de seres hambrientos y marginados siguen siendo una vergüenza y un desafío para la condición humana. Una presencia insoslayable que nos enfrenta al reto permanente de luchar por su dignidad, por que tengan la oportunidad de una vida mejor. Así como la defensa del medioambiente, hoy amenazado por el cambio climático.

El siglo xx *fue escenario de muchas revoluciones triunfantes y frustradas. Ensayos de nuevas sociedades, avances y retrocesos, nuevas teorías. Las guerras más cruentas de*



la historia y fases alternativas de capitalismo y socialismo, que conviven con sociedades tribales y feudales. Apogeos, crisis y caídas.

Un ejemplo sorprendente y paradojal. La China comunista irrumpe irresistiblemente en la economía de mercado rompiendo paradigmas y creando nuevos e inmensos desafíos y reflexiones.

En este cambio vertiginoso que parece que todo lo arrasa a su paso, también hay cosas que permanecen.

Los valores, los principios, la defensa de la dignidad. Los estados permanecen. En la globalización y la integración, quizás con elementos de soberanías compartidas, pero los estados, en su esencia, permanecen. Y lo harán por mucho tiempo. Nada permite pensar lo contrario. Por ende, permanece el debate sobre sus fines y alcances. Lo que debe o no debe hacer.

El Banco de Seguros del Estado es una empresa de la esfera comercial e industrial del Estado uruguayo. Más específicamente somos una empresa estatal de servicios. Seguimos adelante en este mundo singularmente acelerado. Tuvimos 85 años de los 100 prácticamente en monopolio. Le dimos una envidiable salud al mercado nacional de seguros. Hace 15 estamos en competencia.

En este contexto y en medio de los debates que se vienen presentando en nuestro país, las perspectivas de continuar en el liderazgo del mercado de seguros pasan por encarar una serie de aspectos que hemos enunciado en otras oportunidades y que refieren principalmente a nuestra interpretación de la reforma del Estado.

Renovación generacional para permitir incorporar las nuevas generaciones con su aporte de destrezas y capacidades. Renovación tecnológica para estar actualizados en los permanentes avances en esta materia, planificación estratégica para definir adónde vamos, gestión por competencias, evaluación de desempeño y remuneración por cumplimiento de objetivos.

En todos estos aspectos hemos comenzado, los avances son mayores en algunos temas que en otros, y su combinación correcta nos brindará resultados muy positivos.

Los factores críticos de una organización para sobrevivir no son que sea grande o pequeña, nacional, regional o multinacional, privada o estatal, si produce bienes u ofrece servicios, si lo hace con ánimo de lucro o sin ánimo de lucro. El factor crítico para que una organización sobreviva es que sea buena.

Y las buenas son las que incorporan desarrollos de dirección estratégica *y asumen el reto de la* innovación, *la* calidad *y la* mejora continua.

Sería demasiado grandilocuente pretender enfrentar el desafío de los próximos 100 años. Las futuras generaciones lo harán. Pero sería poco responsable no encarar nuestros retos del presente para encarar el futuro inmediato, al menos los de la siguiente década. Esa es nuestra tarea ineludible de hoy.

Por ello, la mejor y quizás la única verdadera forma de homenajear a nuestros fundadores y a las generaciones que nos trajeron hasta aquí, así como a nuestros clientes y a la sociedad en su conjunto, es continuar construyendo deliberada y conscientemente el futuro.



Mario Castro

PRESIDENTE DEL BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

2011

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28					

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30
31						

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30			

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

2012

ENERO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FEBRERO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

MARZO

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

ABRIL

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MAYO

D	L	M	M	J	V	S
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

JUNIO

D	L	M	M	J	V	S
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24	25	26	27	28	29	30

JULIO

D	L	M	M	J	V	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

AGOSTO

D	L	M	M	J	V	S
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

SEPTIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

OCTUBRE

D	L	M	M	J	V	S
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

NOVIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

DICIEMBRE

D	L	M	M	J	V	S
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

Fases lunares

Rodrigo Sierra *Profesor**

ENERO

04 Luna nueva. 7:05 h
12 Cuarto creciente. 9:33 h
19 Luna llena. 19:22 h
26 Cuarto menguante. 10:59 h

FEBRERO

03 Luna nueva. 0:33 h
11 Cuarto creciente. 5:20 h
18 Luna llena. 6:37 h
24 Cuarto menguante. 21:28 h

MARZO

04 Luna nueva. 18:47 h
12 Cuarto creciente. 21:46 h
19 Luna llena. 15:10 h
26 Cuarto menguante. 9:08 h

ABRIL

03 Luna nueva. 11:33 h
11 Cuarto creciente. 9:05 h
17 Luna llena. 23:44 h
24 Cuarto menguante. 23:47 h

MAYO

03 Luna nueva. 3:51 h
10 Cuarto creciente. 17:32 h
17 Luna llena. 8:08 h
24 Cuarto menguante. 15:52 h

JUNIO

01 Luna nueva. 18:02 h
08 Cuarto creciente. 23:10 h
15 Luna llena. 17:13 h
23 Cuarto menguante. 8:49 h

Las horas han sido calculadas teniendo en cuenta el horario de verano, por lo que no deben realizarse correcciones.

* Docente de Astronomía en educación secundaria.



JULIO

01 Luna nueva. 5:54 h
08 Cuarto creciente. 3:29 h
15 Luna llena. 3:39 h
23 Cuarto menguante. 2:04 h
30 Luna nueva. 15:40 h

AGOSTO

06 Cuarto creciente. 8:08 h
13 Luna llena. 15:57 h
21 Cuarto menguante. 18:56 h
29 Luna nueva. 0:04 h

SEPTIEMBRE

04 Cuarto creciente. 14:40 h
12 Luna llena. 06:27 h
20 Cuarto menguante. 10:40 h
27 Luna nueva. 8:09 h

OCTUBRE

04 Cuarto creciente. 1:16 h
12 Luna llena. 0:07 h
20 Cuarto menguante. 1:31 h
26 Luna nueva. 17:56 h

NOVIEMBRE

02 Cuarto creciente. 14:38 h
10 Luna llena. 18:18 h
18 Cuarto menguante. 13:10 h
25 Luna nueva. 4:11 h

DICIEMBRE

02 Cuarto creciente. 7:52 h
10 Luna llena. 12:38 h
17 Cuarto menguante. 22:48 h
24 Luna nueva. 16:08 h

Salida de la luna en el sureste de Estados Unidos. FOTOGRAFÍA: Stefan Seip


1

TEMA ANUAL 2011

A la voz de aura

Ahora la historia parece confabularse para la celebración: doscientos años después de iniciado el proceso de emancipación de nuestro país, y a cien años de la creación del Banco de Seguros del Estado, queremos festejar pensando en fiestas. Las páginas que siguen ilustran esta intención festiva y dejan oír los ecos de José Artigas, su símbolo, su gesta, o los efectos, aún los más insospechados.

Las doce fiestas populares uruguayas que se consignan (cada una vinculada a un mes del año) forman parte de un trabajo de investigación realizado por el antropólogo Antonio di Candia y el fotógrafo Federico Estol, ambos autores del libro *Fiestas del Uruguay.*[1]

Cada mes del año se abre con una breve agenda que acaso entusiasme a los lectores a viajar y descubrir, almanaque en mano, rituales, danzas, oraciones, comidas y cantos aquerenciados en nuestro país. Y aquellos que no puedan desplazarse siempre tendrán la lectura y estas fotos, toda una hoja de ruta para disfrutar.

---

1. *Fiestas del Uruguay* (Editorial Mar Dulce, Montevideo, 2009) fue la inspiración y la base de esta recopilación especialmente pensada para la edición 2011 del *Almanaque*. Las fuentes utilizadas por los autores en estas notas se basan en documentos de carácter académico y periodístico, y en testimonios, grabados *in situ*, de los protagonistas de las fiestas.



01

AgendaFestiva

FIESTA DE SAN BALTASAR
6 de enero. Montevideo

FIESTA DE LA MANILA
Segundo fin de semana. La Paloma, Rocha

FIESTA DE LA COPLA Y EL CORCOVO
Segundo fin de semana. Paysandú

DESFILE INAUGURAL DEL CARNAVAL
Último fin de semana. Montevideo





FESTIVAL DEL LAGO

Andresito le canta al país

Cincuenta y cinco kilómetros al norte de la ciudad de Trinidad, Flores, se encuentra el pueblo Andresito, cuyo nombre homenajea al caudillo indígena adoptado por José Artigas, Andrés Guacurarí.

A pocos metros del puente sobre el arroyo Grande, bajo un manto de anacahuitas y ceibos centenarios, familias de todo el país disfrutan del entorno privilegiado de la península que forman los lagos del pueblo Andresito. Es una zona de gran belleza natural, potenciada por la presencia del puente, la carretera y los amplios espejos de agua que se formaron en 1980, cuando la represa de Palmar produjo el gran lago que inundó los viejos puentes sobre el arroyo Grande y el río Negro. El actual centro poblado, erigido a pocos kilómetros de lugar, fue inaugurado en 1981.

Caminando por el predio del festival uno puede observar algunos de los placeres indispensables para las vacaciones de enero, especialmente si se los acompaña con un poco de folclore: ruedas de mate amargo, chorizos caseros, partidos de truco o conga, y cervezas bien frías.

Pero a pesar de este marco veraniego, similar al de cualquier balneario del este, las tradiciones camperas en Andresito están intactas: se trata de un festival criollo con todas las letras, la única excepción es que se cambian los ponchos por remeras, las bombachas por *shorts* y las botas por chancletas. El *camping* desborda de turistas toda la semana, aunque el festival de folclore se concentra los días viernes, sábado y domingo.

CUÁNDO: Tercer fin de semana de enero

DÓNDE: Andresito, Flores

ORGANIZA: Intendencia de Flores

AÑO DE ORIGEN: 1996

PÚBLICO ESTIMADO: Veinte mil personas

Durante el día, los más inquietos pueden *bajar* el asado con actividades como canotaje, partidos de fútbol, vóleibol y los circuitos de bicicleta montaña por el parque Bartolomé Hidalgo, y aquellos con un poco más de modorra pueden optar por la playa, la pesca o simplemente dormir la siesta.

El viernes y sábado en la noche cientos de sillas plegables, a manera de manto sobre el pasto, se convertirán en el improvisado palco entre las cabañas y el escenario. Bajo las estrellas, desde la platea o sentado en playeras al borde del lago, entre amigos o familia, el público se deleita con la música.

Las Criollas del Lago cierran el festival el día domingo, al son de las guitarreadas y payadores especialmente invitados para la ocasión; mientras tanto, en el ruedo medio centenar de jinetes de una docena de tropillas demostrará su destreza gaucha en una de las fechas del Campeonato Nacional de Jineteadas. ■





02

AgendaFestiva

IEMANJÁ
2 de febrero. Playas de la ciudad. Montevideo

FESTIVAL NACIONAL DE FOLCLORE
Primer fin de semana. Durazno

FESTIVAL DEL GRITO DE ASENCIO
27 de febrero. Villa Soriano, Soriano

CARNAVAL DE RIVERA
Semana de Carnaval. Rivera



ALEGORÍA Y ENREDO

El Carnaval de Artigas

CUÁNDO: Viernes, sábado y domingo de Carnaval
DÓNDE: Artigas, Artigas
ORGANIZA: Intendencia de Artigas y Comisión de Carnaval de Artigas
AÑO DE ORIGEN: 1986
PÚBLICO ESTIMADO: Cincuenta mil personas

Apenas el sol se descuida y baja la guardia, los artiguenses se sacuden la siesta y salen a las calles del centro, dispuestos a asegurarse la mejor ubicación a lo largo de la avenida Lecueder, por la que se lucirá durante tres noches, su mayor fiesta popular, el Carnaval.

El concurso de Carnaval artiguense surgió en 1986, inspirado en el Carnaval de Río de Janeiro, adaptando los reglamentos, músicas, bailes y estilos estéticos a la cultura local.

Las escuelas o *escolas* de samba de Artigas compiten para obtener el primer lugar ante un jurado especializado y riguroso que las califica en diferentes categorías: *comisión de frente*, *batería*, *armonía*, *enredo*, *samba-enredo*, *fantasía*, *evolución*, *conjunto*, *maestro de sala y porta bandera*, y *alegorías*.

El *enredo* es la esencia de la propuesta artística, la sinopsis y el desarrollo de lo que se quiere representar. Es creado por el carnavalesco de la agrupación y debe tratar algún tema de interés cultural y social para la localidad. Entre los diversos tipos de *enredo* están el histórico, ficticio, satírico o abstracto. Los temas pueden ser tan diversos como la conquista española, José Artigas, las piedras preciosas, Juan Zorrilla de San Martín, Walt Disney o los dioses del zodíaco.

A las 11 de la noche la reina del Carnaval de la ciudad abre el desfile como todos los años. Bailarines, reinas, princesas y músicos desparraman energía al público que acompaña al ritmo de los tambores. Una a una las escuelas se irán sucediendo, moldeando pedacitos de historia y convirtiéndola en obras teatrales ambulantes.

A las agrupaciones más antiguas, como las históricas Rampla, Pirata y Académicos, se fueron sumando Unidos de San Miguel, Emperadores de la Zona Sur, Imperio del Ayuí, entre otras.

Mientras los medios se abalanzan sobre las *alegorías* para mostrar al mundo la inagotable creatividad artiguense, los turistas registran con sus cámaras la destreza de pequeños bailarines vestidos con admirables trajes, o se pierden, calor y cerveza mediante, en el contoneo de las sensuales *vedettes*.

Cual fanáticos hinchas deportivos, los artiguenses siguen cada minuto de su fiesta: flamean banderas, tiran papelitos, gritan eufóricos y se hinchan de orgullo cuando ven pasar las sucesivas carrozas. No es para menos: son los colores de su barrio y de su pueblo los que desfilan al son del patrimonio. ■




03
AgendaFestiva
FIESTA DEL CABALLO
Primer fin de semana de marzo. Dolores, Soriano
ENTIERRO DEL CARNAVAL
Primer fin de semana
Cardona-Florencio Sánchez. Soriano-Colonia
FIESTA DE LA VENDIMIA
Tercer fin de semana
Villa del Carmen, Durazno
DULCE CORAZÓN DEL CANTO
Último fin de semana
Pan de Azúcar, Maldonado



La Patria Gaucha

En el espejo de agua de la laguna de las Lavanderas se reflejan viejas historias de tierra adentro, protagonizadas por gauchos y chinas a caballo desde el comienzo de la Patria Gaucha, surgida gracias al impulso de un grupo de tacuaremboenses y muchas sociedades nativistas con el firme propósito de rescatar las raíces gauchescas y artiguistas.

CUÁNDO: Primer fin de semana de marzo
DÓNDE: Laguna de las Lavanderas, Tacuarembó
ORGANIZA: Comisión de la Patria Gaucha
AÑO DE ORIGEN: 1987
PÚBLICO ESTIMADO: Sesenta mil personas (o treinta mil por día)

En este privilegiado entorno las aparcerías concursan por la *copa grande* en actividades tales como: pruebas de rienda, jineteadas —en categorías de basto oriental, basto argentino y en pelo—, paleteadas y tiro de lazo en vaquillonas, rodeo, carrera del dormido, prueba Santa Josefina, monta sobre el revolcón, tiro de bola en potros crudos, concurso de comidas criollas y el desfile gaucho por las calles de Tacuarembó. Entretanto, en el certamen «La flor del pago» la muchacha seleccionada representará a la fiesta y deberá demostrar sus conocimientos y experiencias en las tradiciones y las costumbres del campo como fiel representante de la *joven rural*.

El plato fuerte de la fiesta es el concurso de *fogones criollos*. Vestidos con ropa de la época, los aparceros hacen trabajos domésticos de antaño, preparan el pan en horno de barro, las tortas fritas, los ensopados de olla y los guisos criollos, todo con utensilios de esos tiempos. Además de la recreación de costumbres y la exactitud histórica de los materiales y objetos utilizados, a la hora de premiar el jurado valorará la dinámica y el ambiente de cada fogón, donde los aparceros jugarán al truco y la taba o bailarán con los visitantes al ritmo de guitarras, acordeones y cantores.

Detrás del mostrador de la antigua pulpería de campaña, el anfitrión tiende su mano para ofrecer al hombre una copa de vino casero y, si gusta, un plato de puchero. A escasos metros, unos gauchos comparten una rueda de mate, naipes y guitarras en torno al fogón, tras un día de dura faena. Mientras pulpero y visitante se unen en un brindis, en el exterior, los médicos de un destacamento de sanidad militar despliegan inmaculadas carpas y se mueven ágilmente de mesa a mesa para atender, maletines e instrumentos de época en mano, a heridos en plena guerra civil.

El día sábado, con sus estandartes en alto y la participación de más de tres mil caballos, las aparcerías engalanan las principales avenidas de Tacuarembó, mientras cientos de espectadores aplauden con orgullo y celebran sus tradiciones criollas. ▪





04

AgendaFestiva

CRIOLLAS DE ROOSEVELT
Semana de Turismo
Parque Roosevelt, Canelones

FIESTA DEL OLIMAR
Semana de Turismo. Treinta y Tres

MINAS Y ABRIL
Último fin de semana de abril. Minas, Lavalleja

FIESTA DE INTEGRACIÓN REGIONAL
Tercer fin de semana. Lascano, Rocha

Romería en Capilla Farruco

En un recodo sobre un camino de tierra perdido de Durazno se levanta el pequeño paraje que guarda manso y memorioso reliquias de la época española. Un camposanto abandonado donde las inscripciones de las lápidas retratan la sociedad del siglo XIX, un antiguo casco que hoy ocupa la pequeña escuela rural, una modesta pero vigente pulpería de campaña, la vieja comisaría y, en el centro, las ruinas de la Capilla de Farruco completan el paisaje de este poblado, orgullo de Durazno. Parece detenido en el tiempo, pero no lo está.

El templo, construido en 1797 en tierras del gallego Francisco *Farruco* Rodríguez, es el centro de los festejos que comienzan temprano en la mañana, con gauchos y chinas ensillando caballos y adornando los carruajes que en minutos nomás desfilarán por el camino de tierra y culminarán al fondo de la iglesia con un discurso salpicado por modismos antiguos y un emotivo *¡Viva la patria!* Todo en presencia de las banderas española, gallega, uruguaya, de los treinta y tres orientales y de Artigas. Es que fue en este lugar donde en marzo de 1797, con sus jóvenes pero experientes 33 años de edad, Artigas se convirtió en capitán del ejército español. Así comenzó parte de su legendaria historia como prócer de los orientales.

En la mañana, tras la misa criolla en el templo, conjuntos de danza españoles de distintos puntos del país se presentan sobre el escenario montado entre los ombúes, entre pasos dobles, bailes y el aplauso de los presentes. A pocos metros de los braseros donde se dora el asado, grupos de gallegos preparan el fuego con que freirán los característicos ajíes picantes que acompañan la carne.

CUÁNDO: Segundo fin de semana de abril
DÓNDE: Capilla de Farruco, Durazno
ORGANIZA: Intendencia de Durazno
AÑO DE ORIGEN: 2001
PÚBLICO ESTIMADO: Tres mil personas

Por la tarde, las jineteadas y destrezas criollas arremeten desde el ruedo. Cuando el sol baja, el público se reúne en torno a una gran olla de más de treinta litros para presenciar el momento más esperado de la fiesta, la clásica *queimada*. Mientras el brebaje basado en caña y café hierve en la hoguera, descendientes de gallegos exclaman un antiguo conjuro practicado por los druidas celtas durante el equinoccio, con el fin de espantar a las brujas.

«Oigan los ruidos de las que no pueden dejar de quemarse en el aguardiente», traduce una señora, en tanto otra lanza el conjuro en gallego antiguo. Entre el vapor y los malos espíritus se produce el momento más esperado, la liberación. ▪





05

AgendaFestiva

FESTIVAL DE JINETEADAS
1.º de mayo. Palmitas, Soriano

FIESTA DEL QUESO
Segundo fin de semana
Ecilda Paullier, San José

FIESTA DE LA MIEL
Segundo fin de semana
Sarandí Grande, Florida

FIESTA DE LA UVA Y EL VINO
Tercer fin de semana
Villa Rodríguez, San José


24 Horas



PROTEGE NUESTRO TRABAJO

San Isidro Labrador

CUÁNDO: 15 de mayo

DÓNDE: Las Piedras, Canelones

ORGANIZA: Iglesia local y colegio San Isidro

AÑO DE ORIGEN: Anterior a 1750, previo a la fundación de la ciudad

PÚBLICO ESTIMADO: Cinco mil personas

A solo tres días para que el calendario patrio anuncie una de las principales fechas de la historia del país, la batalla de Las Piedras, los pobladores de la localidad canaria se preparan para su festejo más antiguo: la procesión de San Isidro Labrador, la antigua fiesta labriega que llegó a estas tierras en manos de los primeros inmigrantes campesinos, allá por 1750.

La jornada para los más fieles empieza temprano con una misa en la parroquia de san Isidro Labrador, y a medida que el sol comienza a caer el movimiento aumenta en las calles próximas. En la plaza, los curiosos se confunden con los seguidores de san Isidro en un festejo que cada año reúne a creyentes y no creyentes por igual. Muchos vecinos llegan desde localidades cercanas como La Paz, Toledo, Cerro Colorado y Canelón Chico, con el fin de rendir tributo a un hombre como ellos: trabajador del campo, amante de la tierra y de sus frutos. Otros tantos se acercan a homenajear al trabajo, o simplemente a disfrutar de una tarde en familia. La temática labriega da una identidad particular y una fisonomía pintoresca a la procesión.

Alrededor de las cuatro de la tarde los fieles parten de la iglesia con el obispo, los curas y los monaguillos a la cabeza; caminan leyendo extractos de la Biblia. Detrás, un tractor que empuja un carro cuidadosamente preparado con ramas, hojas, flores y fardos avanza con la imagen del santo y de su esposa «María de la Cabeza». La escena se completa con la bandera papal, la nacional y la artiguense en la retaguardia. Luego otro tractor se abre paso entre el público con un cartel cuya leyenda reza «San Isidro, protege nuestro trabajo». Lo siguen de cerca los fieles, y lo aplaude el público que bordea el desfile. Sobre los vehículos, niños disfrazados de ángeles o de campesinos con sombreros de rafia, boinas, trenzas y pañuelos lanzan al aire papelitos de colores y animan al grito de *San Isidro*. Hombres y mujeres mayores, también caracterizados de labriegos, regalan manzanas al público mientras acompañan las veinte cuadras por las que se extiende la caravana. La procesión culmina en la puerta de la iglesia, donde el resto de la curia espera para iniciar la misa al aire libre. Mientras la imagen del santo es subida a un gran estrado, el público termina de acomodarse para seguir la ceremonia de cerca. Como cada 15 de mayo, creyentes y no creyentes cerrarán todos juntos la jornada dedicada al santo, pidiendo cada uno a su manera prosperidad en el trabajo. ▪


06
AgendaFestiva
PROCESIÓN DE SAN CONO
3 de junio. Florida
SEMANA DE MELO
Último fin de semana. Melo, Cerro Largo
CASUPÁ LE CANTA AL PRÓCER
19 de junio. Casupá, Florida
NOCHE DE LAS HOGUERAS DE SAN JUAN
23 de junio. Montevideo




1850 1955

CUNA ENCENDIDA

El natalicio de Artigas

Ubicada a la altura del kilómetro 36 de la ruta 6, al oeste del arroyo Sauce, la zona del Sauce comenzó a ser poblada a partir de 1776, cuando Martín José Artigas y Francisca Antonia Arnal, padres de José Gervasio, establecieron una estancia en el lugar: Sauce Solo. Sus vestigios descansan en el corazón del pueblo, en una esquina contigua a la iglesia. La típica construcción colonial se luce, ante lugareños y visitantes, cubierta de placas y escoltada por símbolos patrios.

Conscientes de la importancia que revisten los pagos de nuestro prócer, desde hace casi un siglo autoridades departamentales y nacionales se dan cita cada 19 de junio en la ciudad canaria para participar de actos y desfiles que conmemoran el aniversario.

Si bien la conmemoración tuvo su puntapié inicial en 1915, cuando jerarcas y políticos comenzaron a cargarla de contenido patriótico, existen crónicas anteriores que ya hacían alusión a los festejos del pueblo. En el diario *La Razón* de 1894 se publicó una crónica sobre los escolares de entonces, que el 19 de junio cantaban el himno en las *ruinas de Artigas*. Así apareció entonces nombrado lo que quedó de Sauce Solo.

La celebración solía convocar antaño a todo el pueblo, especialmente a los niños, para quienes aquello era una verdadera fiesta. A las clásicas actividades de cada 19, como las ofrendas, el himno, los actos escolares y el desfile cívico-militar, en los últimos años se han sumado interesantes propuestas como las mesas redondas con el fin de discutir el ideario artiguista.

CUÁNDO: 19 de junio
DÓNDE: Sauce, Canelones
ORGANIZA: Intendencia Municipal de Canelones y Comisión de Festejos del Sauce
AÑO DE ORIGEN: 1915
PÚBLICO ESTIMADO: Seis mil personas

La tradicional *llama votiva* comenzó décadas atrás, y marca el momento más emotivo de la conmemoración. Consiste en el traslado de una antorcha encendida desde la ciudad de Las Piedras, o desde la plaza Independencia de la capital, hasta las calles del Sauce, y de allí hasta la plaza principal. Con la antorcha se enciende el pebetero al pie del monumento a José Artigas. Antiguamente algunos clubes deportivos, instituciones sociales o incluso vecinos de otras ciudades participaban de este rito, turnándose en el camino para llevar la llama a su destino. En la actualidad son las sociedades nativistas de la región las que mantienen la ceremonia.

Mientras tanto, remotos pueblos se apropian de los más diversos pasajes de la vida de José Artigas, como es el caso del pueblo Casupá. Ahí donde quedan vestigios de las antiguas *mangas de piedra* de los campos familiares en Florida, los sauceños pisan a diario el mismo suelo sobre el que creció el prócer de la patria. ■



07

AgendaFestiva

LIBERTAD O MUERTE
Segundo fin de semana de julio
Batlle y Ordóñez, Lavalleja

FESTIVAL DE PAYADORES «LUIS ALBERTO MARTÍNEZ»
Segundo fin de semana. Nueva Helvecia, Colonia

FIESTA RUSA EN SAN JAVIER
30 de julio. San Javier, Río Negro

FIESTA SUIZA
31 de julio. Nueva Helvecia, Colonia





PATRONA DE LOS ORIENTALES

Virgen del Carmen

CUÁNDO: 16 de julio

DÓNDE: Carmelo, Colonia

ORGANIZA: Parroquia Nuestra Señora del Carmen (Carmelo)

AÑO DE ORIGEN: Mediados del siglo XIX (no hay una fecha precisa, se supone que cuando se fundó el pueblo)

PÚBLICO ESTIMADO: Dos mil personas

Cuentan que fue José Gervasio Artigas, devoto de la Virgen del Carmen, quien puso bajo su protección al pueblo que ordenó fundar un día de febrero de 1816. Desde aquel entonces, cada 16 de julio la hermosa ciudad de Carmelo homenajea a la reina y señora del monte Carmelo, más conocida como la Virgen del Carmen, cuya adoración —propia de la orden carmelita— llegó a América durante la época colonial, de la mano de los españoles.

El origen de la imagen que los habitantes de Carmelo acompañan ese día con una concurrida procesión es tan antiguo como fantástico. La población trajo de la capilla de la Calera de las Huérfanas la imagen de la Virgen de Belén y la vistió con el traje y el simbólico escapulario propio de la Virgen del Carmen. Una leyenda local cuenta que la imagen volvía todas las noches al viejo y destruido lugar jesuita y al día siguiente se la veía de vuelta en el altar mayor de Carmelo, pero luciendo su manto húmedo y con abrojos.

Desde la víspera, en la noche del 15, la imagen de la Virgen es llevada en procesión desde el santuario del Carmen (la iglesia antigua frente a plaza Artigas) hasta la iglesia parroquial, frente a plaza Independencia, siempre acompañada por devotos antorcha en mano.

El 16, el día de la Virgen del Carmen, Carmelo rinde tributo a su protectora ya desde el amanecer, cuando las campanadas anuncian que es un día especial. Luego de la misa, obispo, sacerdotes y fieles carmelitanos, ataviados con camperas, gorros y bufandas, enfrentan el frío invernal llevando en andas la imagen de la Virgen y el niño Jesús entre cánticos, rezos, globos y flores color amarillo.

Ciertamente para Carmelo la importancia de la celebración es tal que hasta hace unos años el 16 de julio era considerado feriado local. Es una de las fiestas más importantes de la región y desde sus orígenes la procesión nunca fue suspendida. Ni siquiera en 1950, cuando la final del mundial de fútbol (que ocurrió un 16 de julio), se dejó de celebrar.

La procesión transcurre en una hora a lo largo de diez cuadras, y en los últimos años se le incorporó al recorrido una serie de *paradas temáticas* en sitios claves de Carmelo. De esta manera, vistiendo ropa antigua, valiéndose de modestas escenografías en las que todo el pueblo interviene o incluso recreando tradiciones de época, muchos carmelitanos rendirán homenaje a su madre, haciéndola parte no solo de los orígenes de su cuidad, sino también de su pasado y de su presente. ▪


ction



08

AgendaFestiva

FIESTA DEL ARROZ
Primer fin de semana de agosto
Isidoro Noblía, Cerro Largo

PROCESIÓN DE SAN ROQUE
16 de agosto
Colonia Estrella, Carmelo, Colonia

FESTIVAL DEL PAYADOR
24 de agosto. San José de Mayo, San José

GRAN YERRA ANUAL
Último fin de semana. Chapicuy, Paysandú


URUGUAY
MONTEVIDEO
MINNESOTA

MONTEVIDEO, MINNESOTA

Fiesta days

CUÁNDO: 19 de junio
DÓNDE: Montevideo, Minnesota, Estados Unidos
ORGANIZA: Alcaldía e instituciones sociales del pueblo
AÑO DE ORIGEN: 1946
PÚBLICO ESTIMADO: Mil personas

Patrick se levantó temprano en la mañana, como cada 19 de junio, miró por la ventana los vastos campos de maíz que desde que tiene memoria rodean al pueblo, mientras preparaba el desayuno para su familia: tocino, panqueques, cereales, café y jugo de naranja. En pocas horas Montevideo iba a homenajear a José Gervasio Artigas como hace mas de sesenta años en una nueva Fiesta days (días de fiesta, en la traducción al español).

La ciudad de Montevideo en Minnesota, Estados Unidos, fue fundada en 1872 como una estación de tren, al igual que muchos pueblos del Uruguay en la misma época. Las familias escandinavas y alemanas que lentamente la fueron poblando se dedicaban a la vida agrícola. Aparentemente el nombre —Montevideo— fue azaroso. La identidad y los lazos entre ambas ciudades se fue reforzando a partir de 1905, año en que el Estado uruguayo envió una bandera, símbolo de nuestro pabellón patrio.

Dicha hermandad se terminó de consolidar en 1946, cuando a instancias del alcalde de la época, Mr. Roland H. Aaker, se creó la Fiesta days. Fue así que se celebró el primer desfile por las calles de Montevideo en honor al jefe de los orientales, José Artigas, de forma ininterrumpida hasta el día de hoy.

A pocos días de comenzar el verano ya el calor se hace sentir con fuerza. Familias enteras corren presurosas para ubicarse en las mejores posiciones en la First Street, una amplia avenida con bajos edificios de ladrillos donde se desarrollará el desfile y por donde circularán durante las siguientes tres horas: la reina de la fiesta y su corte recién elegida, carrozas, policías, bomberos, productores agrícolas en tractores antiguos, banda marchante y liceales, entre otros. Tras la multitud de espectadores se aprecian de fondo cientos de columnas de alumbrado público decoradas con las banderas de Uruguay y Estados Unidos.

Esta particular mixtura entre culturas tan diferentes sugiere a simple vista que ciertos ideales y compromisos no solo atraviesan generaciones sino también fronteras. Los habitantes de Montevideo conocen perfectamente la historia del general Artigas, ya que se enseña a lo largo de su educación primaria y secundaria.

El epicentro de la fiesta es, como no podía ser de otra manera, la Artigas Plaza. Ahí descansa la estatua de José Artigas, donada por el gobierno uruguayo en 1949. Se trata de una réplica de la de San José de Mayo, el primer monumento al prócer del Uruguay. Luego del desfile es hora de ir a descansar a la sombra de algún roble en el Smith Park y —por qué no— disfrutar de un picnic o una barbacoa entre familiares y amigos. ■


09
AgendaFestiva
SEMANA DE FARROUPILHA
Tercera semana de septiembre
Aceguá, Cerro Largo
ARBIZADA
Segundo fin de semana. Artigas
VIRGEN DE DOLORES
21 de septiembre. Dolores, Soriano
TRADICIÓN Y JABALÍ
Último fin de semana. Aiguá, Maldonado





Encuentro con el patriarca

CUÁNDO: 23 de septiembre
DÓNDE: Meseta de Artigas, Paysandú
ORGANIZA: Aparecerías e Intendencia de Paysandú
AÑO DE ORIGEN: 1995
PÚBLICO ESTIMADO: Cinco mil personas

Entre la niebla y el silencio, hombres, mujeres, niños y ancianos ataviados con ponchos de lana, boinas y bombachas de campo preparan sus caballos para lo que será el último tramo de su recorrido. Tras horas y hasta días de cabalgata, apenas unos kilómetros los separan del monumento al padre de todos los orientales, José Gervasio Artigas.

Cuando el monumento al Protector de los Pueblos Libres se inauguró, el 25 de agosto de 1899, en tierras donadas por el estanciero Nicanor Amaro, se convirtió en el segundo monumento a Artigas en el país (el primero se encuentra en San José).

Como cada septiembre desde 1995, casi un centenar de aparcerías de todo el país llega a Paysandú, a la meseta de Artigas, a solo siete kilómetros de donde fuera villa Purificación, sede del gobierno federalista, para celebrar al *defensor de los pueblos libres*.

La simbología y majestuosidad del lugar son el marco ideal para un multitudinario homenaje que, al menos para las aparcerías, comienza mucho antes del día del acto.

Los mañaneros comparten mates y conversan susurrando para no despertar a nadie; pocas maneras tan gratas de hacerle frente al rocío. Fue una noche larga, fructífera en charlas y bailes, acordeones, guitarras y contrapuntos. Música folclórica, danzas típicas y espectáculos artísticos acompañaron a los braseros siempre repletos.

A las 11 de la mañana la meseta está colmada de gente. Entre gritos, silbidos y aplausos del público la entrada en fila de las aparcerías es todo un espectáculo. Banderas, boinas y ponchos con los colores artiguistas forman un río desbocado que confluye en el monumento al prócer. Los jinetes y espectadores van ocupando sus sitios alrededor del estrado a los pies del monumento, custodiado por integrantes del cuerpo de blandengues, en un enorme semicírculo que crece con el pasar de los minutos.

Comienza el acto con la palabra de las autoridades presentes y representantes de las aparcerías. La multitud entona el himno nacional y el de Paysandú, y se colocan ofrendas al pie del monumento. El punto más emotivo llega con la interpretación de *A don José*, el himno popular del prócer, mientras los paisanos apoyan los sombreros contra el pecho.

Para las aparcerías visitantes fueron días y kilómetros a caballo, desafiando lluvias y vientos, noches de campamento a la luz del fuego, heladas matinales, hileras de familias enteras vestidas a la manera gaucha marchando a los costados de las rutas, con pabellones, banderas y estandartes en alto. ■


10
AgendaFestiva
FIESTA DE LA PRIMAVERA
Segundo domingo de octubre
Dolores, Soriano
FESTIVAL DEL ALAMBRADOR
Tercer fin de semana
Valle Hilo de la Vida, Minas, Lavalleja
FIESTA DEL SALCHICHÓN
Segundo fin de semana
Cerrillos, Canelones
FIESTA DE LAS ANTORCHAS
17 de octubre. Colonia La Paz, Colonia





LUMBRE, CERRO Y EPOPEYA

Noche de los fogones

«Bienvenido oriental a esta, tu noche de chispas fogoneras. / Bienvenido a este altar que compartimos con aquellos que llegan desde los pagos todos para integrar la Patria, mirando hacia un futuro que cubre de propuestas. / No hay aquí forasteros, solo hermanos borrando las fronteras.»

La voz del poeta Santos Inzaurralde enciende las almas que esa noche fría de octubre se reúnen al pie del monumento al prócer. Cerca de la medianoche el poema que cada año Inzaurralde —creador de la fiesta junto a su entrañable compañero Santiago Chalar— dedica al *padre de la patria* es parte de un rito ya clásico, que conmueve hasta al más ajeno.

Tras sus palabras los focos del escenario se apagan, dejando como único halo de luz el reflector que ilumina a la escultura. Funcionarios del Ejército ofrecen entonces un espectáculo de pirotecnia. Desde varios kilómetros a la distancia pueden observarse los fuegos artificiales, que caen como una lluvia de estrellas sobre el monumento. Apenas los fuegos se apagan, se encienden las voces para entonar el himno popular de Rubén Lena, *A don José*.

A las ocho de la noche el lugar ya está colmado. Autoridades municipales y militares, medios de comunicación, minuanos y visitantes de localidades vecinas llegan al predio donde en minutos se rendirá el homenaje a Artigas. La gente se va sentando sobre mantas o diarios, formando un palco que crece con el pasar de los minutos.

CUÁNDO: Segundo fin de semana de octubre

DÓNDE: Cerro Artigas, Minas, Lavalleja

ORGANIZA: Comité ejecutivo integrado por la Intendencia, la sociedad criolla local «Juan Antonio Lavalleja», el Ejército, la Policía y organizaciones no gubernamentales

AÑO DE ORIGEN: 1974

PÚBLICO ESTIMADO: Veinte mil personas

La belleza del cerro y el esplendor del monumento son el marco de este tributo nocturno al prócer. La escultura, que es Monumento Histórico Nacional, fue inaugurada el 19 de octubre de 1974. Es obra del escultor nacional Stelio Belloni, hijo de José Belloni. Orgullosos, los minuanos aseguran poseer el mayor monumento ecuestre del mundo, ya que la estatua a José Gervasio Artigas, de 18 metros de altura y nueve de largo, está erigida a 280 metros sobre el nivel del mar, en la cúspide del antes cerro Ventura, hoy cerro de Artigas.

Mientras retumban las palabras del poeta minuano, se ven miradas de admiración y respeto, algunas lágrimas y muchos abrazos con la excusa de ahuyentar el viento.

«Felices estas horas que despiertan vinos / Y embriagan las arterias / Que el pueblo piense / Las guitarras canten / Y el clarín convoque / Que se tomen las manos las banderas / Y este fogón ardiendo al pie de Artigas / Le haga guardia de honor a su epopeya.» ■



11

AgendaFestiva

FIESTA DE LOS MOTOQUEROS
Primer fin de semana de noviembre
San José de Mayo, San José

FIESTA DEL CORDERO PESADO
Segundo fin de semana
Sarandí del Yi, Durazno

FIESTA DE LA YERRA TRADICIONAL
Segundo fin de semana
Estación Berrondo, Florida

PEREGRINACIÓN A LA VIRGEN
DE LOS TREINTA Y TRES
12 de noviembre. Florida



SOBRE PÉTALOS DE ROSA

Procesión de la Virgen de Itatí

CUÁNDO: Último fin de semana de noviembre
DÓNDE: Villa Ansina, Tacuarembó
ORGANIZA: Obra Don Orione y Junta Local de villa Ansina
AÑO DE ORIGEN: 1999
PÚBLICO ESTIMADO: Tres mil personas

En la celebración de la Virgen de Itatí se respira memoria. La unión de lo indio, lo español y lo afrouruguayo le ha dado un tinte especial a la fiesta, desde su origen. A través del padre Miguel Berriel de la Obra Don Orione, villa Ansina, cuyo nombre homenajea al entrañable compañero de Artigas, retoma una figura popular en la antigua campaña oriental: la Virgen de Itatí, que llegó a Tacuarembó en 1828 de la mano de los guaraníes misioneros.

Todo comienza el sábado temprano. Junto a una pequeña vitrina se puede apreciar a cientos de peregrinos que llegan desde diversos puntos del país y permanecen un rato admirando la belleza de la virgen morena. Engalanada con flores, hojas de romero y pabellones patrios, parada sobre una media luna, con las manos juntas en posición de oración y sosteniendo un rosario, la imagen, que fue encontrada en el campanario de la catedral de Tacuarembó, está tallada en pino de las misiones y mide un metro y veintiséis centímetros de altura.

Ya cerca de la medianoche un grupo de mujeres del pueblo, vestidas a la usanza antigua, cambian el traje de la virgen, mientras el cura de la villa saluda a los presentes, recordándoles que este rito significa una oportunidad de renovar la fe, de despojarse de lo viejo y comenzar de nuevo. El público acompaña admirado y en respetuoso silencio esta antiquísima tradición, que combina costumbres guaraníes y españolas. Poco después, los fuegos artificiales iluminan el cielo.

El domingo en la mañana una campana indica el comienzo de la misa criolla, que muchos seguirán activamente, ya sea acompañando con su canto al grupo de folclore al pie del escenario, aplaudiendo a los jóvenes bailarines vestidos a la usanza gaucha, o acercando al obispo ofrendas sencillas pero originales (como, por ejemplo, un recipiente que contiene la tierra donde fue sepultado Ansina).

Luego comienza la procesión. Chinas y gauchos llevan en andas a la virgen sobre una litera cubierta de flores, acompañada por niños, jóvenes y adultos. A los costados, un grupo de muchachas peinadas con prolijos rodetes y ataviadas con impecables vestidos azules sigue la costumbre antigua, lanzando pétalos de rosas al público. La celebración culmina con una gran fiesta en el predio de la aparcería Tizones de Ansina, cuyos integrantes se encargarán también de invitar a las aparcerías de la región. El cierre perfecto para estas jornadas religiosas: unas buenas jineteadas en presencia de la *virgen india* (como cariñosamente la llaman los pobladores), hasta que caiga el sol. ■







12

AgendaFestiva

FIESTA DE LA MADERA
Primer fin de semana de diciembre
Piedras Coloradas, Paysandú

FIESTA DE LAS COLECTIVIDADES
Primer fin de semana
Villa del Cerro, Montevideo

FESTIVAL «VENÍ A CANTARLE A GARDEL»
Primer fin de semana
Valle Edén, Tacuarembó

BIERFEST
Segundo fin de semana
Nueva Helvecia, Colonia



COMO HACE DOSCIENTOS AÑOS

La Redota

Realidad y ficción se mezclan cada diciembre en Salto cuando la ciudad rinde tributo a *la Redota*, la emigración masiva del pueblo oriental en 1811, considerada por muchos como el nacimiento de la *orientalidad*. El encuentro salteño recuerda a la heroica peregrinación de más de diez mil hombres, mujeres y niños que, decididos a defender su libertad, abandonaron espontáneamente sus hogares, quemaron sus siembras y marcharon durante meses a pie, a caballo, en carruaje o en carreta detrás del jefe de los orientales.

Invitados por la Asociación de Amigos del Patrimonio Histórico de Salto y las aparcerías del departamento, lugareños, visitantes y sociedades nativistas de todo el país se dan cita en el parque indígena Vaimaca Pirú, en las afueras de la ciudad.

La fiesta comienza un sábado con los preparativos del asado que al mediodía se disfrutará junto a las jineteadas y las pruebas de rienda. Con el correr de las horas el predio irá tomando color, a medida que empiecen a aparecer los personajes vestidos de época. Chinas, gauchos, negros, soldados, charrúas y familias patricias se cruzarán con los intérpretes de Artigas, Ansina, el cura Figueredo y otros protagonistas de aquel campamento de 1811.

Durante los dos días que dure la fiesta, salteños y visitantes apreciarán los ranchos construidos por los aparceros enamorados de aquellos tiempos, y la recreación de la vida cotidiana, las riñas, los amores y las costumbres de la peregrinación acontecida hace casi dos siglos.

CUÁNDO: Primer fin de semana de diciembre
DÓNDE: Parque Vaimaca Pirú, ciudad de Salto, Salto
ORGANIZA: Asociación de Amigos del Patrimonio Histórico de Salto, y aparcerías del departamento
AÑO DE ORIGEN: 1997
PÚBLICO ESTIMADO: Cinco mil personas

Alrededor de las cinco de la tarde empieza a formarse la caravana del pueblo; arropados con chiripás, andando a pie, a caballo o sobre primitivas carretas, los participantes buscarán caracterizar de la manera más fiel posible a quienes hace doscientos años vivieron, en ese mismo lugar, la gran gesta oriental. La marcha de jinetes a orillas del Uruguay será uno de los momentos de mayor atractivo visual de la jornada, y sin dudas el episodio más emotivo de la fiesta.

Escoltada por blandengues, la comitiva deja atrás el río y emprende su retorno al parque, donde la espera la profesora Ofelia Piegas, una de las creadoras y alma de la fiesta, que iluminará a los presentes con una oratoria al pie de la recreación. Al calor de la llama artiguista miles de espectadores escuchan en silencio las palabras de la historiadora, que se asegura de que nadie salga de La Redota sin haber viajado, por lo menos, doscientos años atrás. ■



AUTORIDADES

DIRECTORIO

PRESIDENTE Sr. Mario Castro
VICEPRESIDENTA Ec. Alejandra Dufrechou
DIRECTOR Ec. Alberto Iglesias

SECRETARÍA GENERAL LETRADA

Dr. Washington Germano

AUDITORÍA

Cr. Atilio Cogorno
Cr. Alberto Garcia

GERENCIA GENERAL

GERENTE GENERAL Cr. Raúl Onetto
SUB GERENTE GENERAL Cra. Margarita Gagliano
SUB GERENTE GENERAL Cra. Graciela Vidal

DIRECTORES Y GERENTES DE DIVISIÓN

Ing. Marcelo de Polsi
Dr. Hugo Lens
Sr. Esteban Martínez
Sr. Nelson Montaldo
Cr. Daniel Mouradian
Lic. Margarita Saavedra
Sr. Guillermo Testorelli
Dr. Rodolfo Vázquez
Cr. Ruben Vernazza
Sr. Gustavo Vilaró
A/P. Enrique Florencio
Dr. Gustavo Suárez
Sra. María Acosta
Cra. Sara Alaluf
Sra. Nelsi Álvarez
Dr. Ariel Apotheloz
Dra. Ana Burgueño
Sr. Emir Cáceres
Sr. Carlos Cal
Sra. Walkyria Castro
Sra. Myriam Centurión
Lic. Andrés Cerrutti
T/A. Alicia Couto
Sra. Graciela Curbelo
Sr. Rafael Danglada
Sr. Carlos Devoto
T/A. Alicia Di Bartolomeo
A/P. Nancy Guadalupe
Dra. Raquel Guarnieri
Prof. Graciela Lanzieri
A/P. Luis Llofriu
Arq. William Martínez
Sr. Omar Méndez
Sra. Adriana Moreno
Ing. Álvaro Motta
Sr. Ricardo Muñoz
Sra. Marta Nogueira
Sr. Manuel Núñez
Sr. Jorge Oxoby
Cra. Carina Peombo
Sra. Raquel Perrachón
Sr. Elbio Picchi
Cr. Guillermo Porras
Prof. Julio Rapetti
A/M. Silvia Rocha
Cra. Estrella Rodríguez
Sr. Eduardo Rossini
T.P. Giselle Santellán
Sr. Enrique Santos
Sra. Myriam Seveso
Esc. Cristina Tassano
Sra. Lilián Tejera
Ing. Jorge Triñanes
Sr. Federico Vallarino
Sra. Margarita Varela
Sr. Walter Vidal
Sra. Rossana Yo

Autoridades al 20 de octubre de 2010.

El Banco de Seguros es la única organización del Estado uruguayo que contiene dos instituciones: el banco propiamente dicho y el Almanaque. ¿O es que alguien puede dudar de que esta entrañable publicación es por sí misma una verdadera institución nacional? Ha acompañado a cuatro generaciones de uruguayos y ha conseguido el milagro de ayudarlos, educarlos y entretenerlos a la vez. Y las tres cosas las ha hecho a lo grande.

Siempre me pareció que el título de Almanaque le quedaba chico. Porque casi por definición alude a lo efímero, a lo destinado a morir cada mes y cada año. En este caso el destino ha sido lo contrario, ha sido permanecer a lo largo de los años como material de consulta. Si los almanaques de este mundo suelen habitar las paredes, las cocinas y las heladeras, este Almanaque, con mayúscula, es un objeto de biblioteca. En muchos lugares —y estoy pensando más que nada en los hogares del Uruguay rural— los sucesivos ejemplares se atesoraban para volver una y otra vez a ellos en busca de información para manejar las más diversas alternativas de la vida.

¿Hay que preparar cebo para matar langostas? ¿Hay que prevenir el tifus? ¿Hay que armar un apiario? ¿Hay que afinar la guitarra? ¿Hay que cocinar conejo? ¿Hay que leerles un cuento a los niños?

Todo estaba ahí, a menudo en un solo ejemplar. Ni que hablar si se habían acumulado los números de varios años. Permítanme ilustrar esta capacidad de permanencia con un período que conozco bien: 1935-2010, el espacio entero de mi propia vida. Voy a la edición de 1935 y lo primero de que me entero es que por un pelo zafé de llamarme Bernardino, santo de la fecha, y que ese día el sol salió a las 7 y 36.

Para ese mayo el Almanaque aconsejaba: «Debe quedar terminada a mediados de este mes la cosecha de boniatos así como cualquier otro tubérculo». También explicaba que para la tortilla de acelgas es bueno agregar «un diente de ajo muy bien picado con un manojito de perejil». Y nada de lo humano le era ajeno, en la sección correspondiente a las señoras había un artículo sobre «El sombrero como atavío» y otro sobre «El abuso de los perfumes». Sin descuidar la ciencia pura, con un artículo sobre las leyes de la gravitación cuyo título no se andaba con chiquitas: «Las leyes del sistema del mundo». Uno tiene la sensación de que, allí donde se lo aprovechara bien, salían fortalecidas la producción, la dieta, la salud, el ahorro, la cultura y la inteligencia.

Aún más extraordinario me parece que esta estructura, como del Renacimiento por su actitud de mantener los ojos abiertos en todas las direcciones, fuera la de una publicación cuyo público preferencial era la gente de campo.

No en vano en sus primeras épocas se llamaba el Almanaque del labrador y se abría con este texto: «Este almanaque está exclusivamente dedicado a vosotros, los que abrís surcos en la tierra y depositáis en ellos la semilla que ha de producir el benéfico fruto».

Con los años, el Almanaque fue reflejando la heterogeneidad creciente de la sociedad uruguaya. Se hizo algo más urbano, más cosmopolita y opera como espejo de los múltiples intereses de la gente hoy.

Pero sigue fiel a su vocación de ser un manual para la vida. No para cualquier vida, sino para la muy concreta de quienes habitamos este verde rincón del mundo, tan chiquito como capaz de inventar estas pequeñas maravillas. Y hacerlas vivir 100 años. ■

José Mujica

PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA
ORIENTAL DEL URUGUAY





Enero

1 **DOMINGO.** La Circuncisión del Señor
2 **Lunes.** El Santísimo Nombre de Jesús
3 **Martes.** Sta. Genoveva
4 **Miércoles.** Sta. Ángela de Foglin
5 **Jueves.** Sta. Apolinaria
6 **Viernes.** REYES (fiesta de guardar)
7 **Sábado.** S. Crispín
8 **DOMINGO.** La Sagrada Familia
9 **Lunes.** S. Vital
10 **Martes.** S. Guillermo
11 **Miércoles.** S. Silvio
12 **Jueves.** S. Arcadio
13 **Viernes.** Bautismo del Señor
14 **Sábado.** S. Hilario
15 **DOMINGO.** 2.º de Epifanía
16 **Lunes.** S. Othón
17 **Martes.** S. Antonio Abad
18 **Miércoles.** La Cátedra de S. Pedro en Roma
19 **Jueves.** S. Mario
20 **Viernes.** Stos. Fabián y Sebastián
21 **Sábado.** Sta. Inés
22 **DOMINGO.** 3.º de Epifanía
23 **Lunes.** S. Raimundo de Peñafort
24 **Martes.** S. Timoteo
25 **Miércoles.** La Conversión de S. Pablo
26 **Jueves.** S. Policarpo
27 **Viernes.** S. Juan Crisóstomo
28 **Sábado.** S. Pedro Nolasco
29 **DOMINGO.** Septuagésima
30 **Lunes.** Sta. Martina
31 **Martes.** S. Juan Bosco

02

Febrero

1 **Miércoles.** S. Ignacio M.
2 **Jueves.** La Purificación de María
3 **Viernes.** S. Blas
4 **Sábado.** S. Andrés Corsino
5 **DOMINGO.** Sexagésima
6 **Lunes.** S. Tito
7 **Martes.** S. Romualdo
8 **Miércoles.** S. Juan de la Mata
9 **Jueves.** S. Cirilo de Alejandría
10 **Viernes.** Sta. Escolástica
11 **Sábado.** Ntra. Sra. de Lourdes
12 **DOMINGO.** Quincuagésima (Carnaval)
13 **Lunes.** Sta. Maura (Carnaval)
14 **Martes.** S. Valentín (Carnaval)
15 **Miércoles.** Cenizas (ayuno y abstinencia)
16 **Jueves.** S. Daniel
17 **Viernes.** S. Teódulo (abstinencia)
18 **Sábado.** Sta. Bernardita Soubirous
19 **DOMINGO.** 1.º de Cuaresma
20 **Lunes.** S. Eleuterio
21 **Martes.** S. Victorino
22 **Miércoles.** La Cátedra de S. Pedro en Antioquía
23 **Jueves.** S. Pedro Damián
24 **Viernes.** S. Modesto (abstinencia)
25 **Sábado.** S. Matías
26 **DOMINGO.** 2.º de Cuaresma
27 **Lunes.** S. Gabriel de la Dolorosa
28 **Martes.** S. Román

03.

Marzo

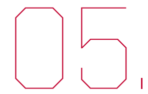
1 **Miércoles.** S. León
2 **Jueves.** S. Lucio
3 **Viernes.** S. Emeterio (abstinencia)
4 **Sábado.** S. Casimiro
5 **DOMINGO.** 3.º de Cuaresma
6 **Lunes.** Stas. Felicitas y Perpetua
7 **Martes.** Sto. Tomás de Aquino
8 **Miércoles.** S. Juan de Dios
9 **Jueves.** Sta. Francisca Romana
10 **Viernes.** Los Cuarenta Mártires (abstinencia)
11 **Sábado.** S. Cándido
12 **DOMINGO.** 4.º de Cuaresma
13 **Lunes.** Sta. Cristina
14 **Martes.** Sta. Matilde
15 **Miércoles.** Sta. Luisa de Marillac
16 **Jueves.** S. Julián
17 **Viernes.** S. Patricio (abstinencia)
18 **Sábado.** S. Cirilo de Jerusalén
19 **DOMINGO.** De Pasión
20 **Lunes.** Sta. Claudia
21 **Martes.** S. Benito (otoño)
22 **Miércoles.** Sta. Catalina de Suecia
23 **Jueves.** S. Fidel
24 **Viernes.** Los Siete Dolores de María (abstinencia)
25 **Sábado.** La Anunciación
26 **DOMINGO.** De Ramos
27 **Lunes.** SANTO
28 **Martes.** SANTO
29 **Miércoles.** SANTO
30 **Jueves.** SANTO
31 **Viernes.** SANTO (ayuno y abstinencia)

04.

Abril

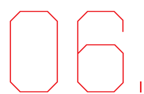
1 **Sábado.** SANTO
2 **DOMINGO.** De Resurrección
3 **Lunes.** S. Ricardo
4 **Martes.** S. Teódulo
5 **Miércoles.** S. Vicente Ferrer
6 **Jueves.** S. Sixto
7 **Viernes.** S. Epifanio
8 **Sábado.** S. Dionisio
9 **DOMINGO.** In Albis
10 **Lunes.** S. Ezequiel
11 **Martes.** S. León
12 **Miércoles.** S. Julio
13 **Jueves.** S. Hermenegildo
14 **Viernes.** S. Justino
15 **Sábado.** S. Marón
16 **DOMINGO.** 2.º de Pascua
17 **Lunes.** S. Aniceto
18 **Martes.** S. Apolonio
19 **Miércoles.** S. Expedito (fiesta cívica)
20 **Jueves.** S. Cesáreo
21 **Viernes.** S. Anselmo
22 **Sábado.** S. Cayo
23 **DOMINGO.** 3.º de Pascua
24 **Lunes.** S. Fidel de Sigmaringa
25 **Martes.** S. Marcos
26 **Miércoles.** S. Cleto
27 **Jueves.** Sto. Toribio de Mongrovejo
28 **Viernes.** S. Pablo de la Cruz
29 **Sábado.** S. Pedro M.
30 **DOMINGO.** 4.º de Pascua

Moza galana, calabaza vana



Mayo

1 **Lunes.** S. José Obrero
2 **Martes.** S. Atanasio
3 **Miércoles.** Hallazgo de la Sta. Cruz
4 **Jueves.** Sta. Mónica
5 **Viernes.** S. Pío V
6 **Sábado.** S. Juan ante Portan Latinam
7 **DOMINGO.** 5.° de Pascua
8 **Lunes.** Aparición de S. Miguel Arcángel
9 **Martes.** S. Gregorio Nazianceno
10 **Miércoles.** S. Antonino
11 **Jueves.** ASCENSIÓN
12 **Viernes.** Stos. Felipe y Santiago
13 **Sábado.** S. Roberto Belarmino
14 **DOMINGO.** Después de la Ascensión
15 **Lunes.** S. Juan Bautista de la Salle
16 **Martes.** S. Ubaldo
17 **Miércoles.** S. Pascual Baylón
18 **Jueves.** S. Venancio (fiesta cívica)
19 **Viernes.** S. Pedro Celestino
20 **Sábado.** S. Bernardino de Sena
21 **DOMINGO.** PENTECOSTÉS
22 **Lunes.** Sta. Rita
23 **Martes.** S. Florencio
24 **Miércoles.** María Auxiliadora
25 **Jueves.** S. Gregorio
26 **Viernes.** S. Felipe Neri
27 **Sábado.** S. Beda
28 **DOMINGO.** Sma. Trinidad
29 **Lunes.** Sta. Magdalena de Pazzis
30 **Martes.** Sta. Juana de Arco
31 **Miércoles.** LA REALEZA DE MARÍA



Junio

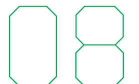
1 **Jueves.** CORPUS CHRISTI
2 **Viernes.** S. Eugenio
3 **Sábado.** Sta. Clotilde
4 **DOMINGO.** 2.º de Pentecostés
5 **Lunes.** S. Bonifacio
6 **Martes.** S. Norberto
7 **Miércoles.** S. Godescalco
8 **Jueves.** S. Medardo
9 **Viernes.** SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS
10 **Sábado.** Sta. Margarita Reina
11 **DOMINGO.** 3.º de Pentecostés
12 **Lunes.** S. León III
13 **Martes.** S. Antonio de Padua
14 **Miércoles.** S. Basilio
15 **Jueves.** S. Vito
16 **Viernes.** Sta. Julieta
17 **Sábado.** S. Manuel
18 **DOMINGO.** 4.º de Pentecostés
19 **Lunes.** Sta. Juliana de Falconieri (fiesta cívica)
20 **Martes.** S. Silverio
21 **Miércoles.** S. Luis (invierno)
22 **Jueves.** S. Paulino
23 **Viernes.** Sta. Agripina
24 **Sábado.** S. JUAN BAUTISTA
25 **DOMINGO.** 5.º de Pentecostés
26 **Lunes.** Sta. Lucía
27 **Martes.** Ntra. Sra. del Perpetuo Socorro
28 **Miércoles.** S. Ireneo
29 **Jueves.** SAN PEDRO
30 **Viernes.** SAN PABLO

Prendas de garzón dinero son



Julio

1 **Sábado.** La Preciosísima Sangre de Jesús
2 **DOMINGO.** LA VISITACIÓN
3 **Lunes.** S. León II
4 **Martes.** S. Teodoro
5 **Miércoles.** S. Antonio M. Zacarías
6 **Jueves.** Sta. María Goretti
7 **Viernes.** Stos. Cirilo y Metodio
8 **Sábado.** Sta. Verónica Giuliani
9 **DOMINGO.** 7.º de Pentecostés
10 **Lunes.** Los Siete Hermanos Mártires
11 **Martes.** S. Pío I
12 **Miércoles.** S. Gualberto
13 **Jueves.** S. Anacleto
14 **Viernes.** S. Buenaventura
15 **Sábado.** S. Enrique
16 **DOMINGO.** 8.º de Pentecostés
17 **Lunes.** S. Alejo
18 **Martes.** S. Camilo de Lelis (fiesta cívica)
19 **Miércoles.** S. Vicente de Paul
20 **Jueves.** S. Jerónimo Emiliano
21 **Viernes.** Sta. Práxedes
22 **Sábado.** Sta. María Magdalena
23 **DOMINGO.** 9.° de Pentecostés
24 **Lunes.** S. Francisco Solano
25 **Martes.** Santiago el Mayor
26 **Miércoles.** Sta. Ana
27 **Jueves.** S. Pantaleón
28 **Viernes.** Stos. Nazario y Celso
29 **Sábado.** Sta. Marta
30 **DOMINGO.** 10.º de Pentecostés
31 **Lunes.** S. Ignacio de Loyola



Agosto

1 **Martes.** S. Pedro Ad Vincula
2 **Miércoles.** S. Alfonso
3 **Jueves.** Sta. Lidia
4 **Viernes.** Sto. Domingo.
5 **Sábado.** Ntra. Sra. de las Nieves
6 **DOMINGO.** La Transfiguración del Señor
7 **Lunes.** S. Cayetano
8 **Martes.** S. Ciríaco
9 **Miércoles.** S. Juan B. Vianney
10 **Jueves.** S. Lorenzo
11 **Viernes.** Stos. Toribio y Susana
12 **Sábado.** Sta. Clara
13 **DOMINGO.** 12.º de Pentecostés
14 **Lunes.** S. Eusebio
15 **Martes.** LA ASUNCIÓN
16 **Miércoles.** Stos. Joaquín y Roque
17 **Jueves.** S. Jacinto
18 **Viernes.** Sta. Elena
19 **Sábado.** S. Juan Eudes
20 **DOMINGO.** 13.º de Pentecostés
21 **Lunes.** Sta. Juana F. de Chantal
22 **Martes.** INMACULADO CORAZÓN DE MARÍA
23 **Miércoles.** S. Felipe Benicio
24 **Jueves.** S. Bartolomé
25 **Viernes.** Ntra. Sra. de la Fundación (fiesta cívica)
26 **Sábado.** S. Ceferino
27 **DOMINGO.** 14.º de Pentecostés
28 **Lunes.** S. Agustín
29 **Martes.** Degollación de S. Juan Bautista
30 **Miércoles.** SANTA ROSA
31 **Jueves.** S. Ramón Nonato

09. Septiembre

1 **Viernes.** S. Gil
2 **Sábado.** S. Esteban R.
3 **DOMINGO.** 15.º de Pentecostés
4 **Lunes.** Sta. Rosalía
5 **Martes.** S. Lorenzo Justiniano
6 **Miércoles.** S. Germán
7 **Jueves.** Sta. Regina
8 **Viernes.** Natividad de la Sma. Virgen
9 **Sábado.** S. Pedro Claver
10 **DOMINGO.** 16.º de Pentecostés
11 **Lunes.** Stos. Proto y Jacinto
12 **Martes.** Smo. Nombre de María
13 **Miércoles.** S. Amado
14 **Jueves.** Exaltación de la Sta. Cruz
15 **Viernes.** Los Siete Dolores de la Sma. Virgen
16 **Sábado.** Las Llagas de S. Francisco
17 **DOMINGO.** 17.º de Pentecostés
18 **Lunes.** S. José de Cupertino
19 **Martes.** S. Jenaro
20 **Miércoles.** S. Eustaquio
21 **Jueves.** S. Mateo
22 **Viernes.** Sto. Tomás de Villanueva
23 **Sábado.** S. Lino (primavera)
24 **DOMINGO.** 18.º de Pentecostés
25 **Lunes.** S. Fermín
26 **Martes.** S. Cipriano
27 **Miércoles.** Stos. Cosme y Damián
28 **Jueves.** S. Wenceslao
29 **Viernes.** S. MIGUEL ARCÁNGEL
30 **Sábado.** S. Jerónimo

10. Octubre

1 **DOMINGO.** 19.º de Pentecostés
2 **Lunes.** Los Ángeles Custodios
3 **Martes.** Sta. Teresita del Niño Jesús
4 **Miércoles.** S. Francisco
5 **Jueves.** Sta. Cristina
6 **Viernes.** S. Bruno
7 **Sábado.** Ntra. Sra. del Rosario
8 **DOMINGO.** 20.º de Pentecostés
9 **Lunes.** S. Juan Leonardo
10 **Martes.** S. Francisco de Borja
11 **Miércoles.** La Maternidad Divina de María
12 **Jueves.** Ntra. Sra. de Luján (fiesta cívica)
13 **Viernes.** S. Eduardo
14 **Sábado.** S. Calixto
15 **DOMINGO.** 21.º de Pentecostés
16 **Lunes.** Sta. Eduviges
17 **Martes.** Sta. Margarita M.ª Alacoque
18 **Miércoles.** S. Lucas
19 **Jueves.** S. Pedro de Alcántara
20 **Viernes.** Sta. Irene
21 **Sábado.** S. Antonio M.ª Gianelli
22 **DOMINGO.** 22.º de Pentecostés
23 **Lunes.** S. Germán
24 **Martes.** S. Rafael Arcángel
25 **Miércoles.** Stos. Crisanto y Darío
26 **Jueves.** S. Evaristo
27 **Viernes.** Sta. Sabina
28 **Sábado.** Stos. Simón y Judas
29 **DOMINGO.** CRISTO REY
30 **Lunes.** S. Alfonso Rodríguez
31 **Martes.** S. Quintín

Muchos ajos en mortero, mal lo maja un majadero

11.

Noviembre

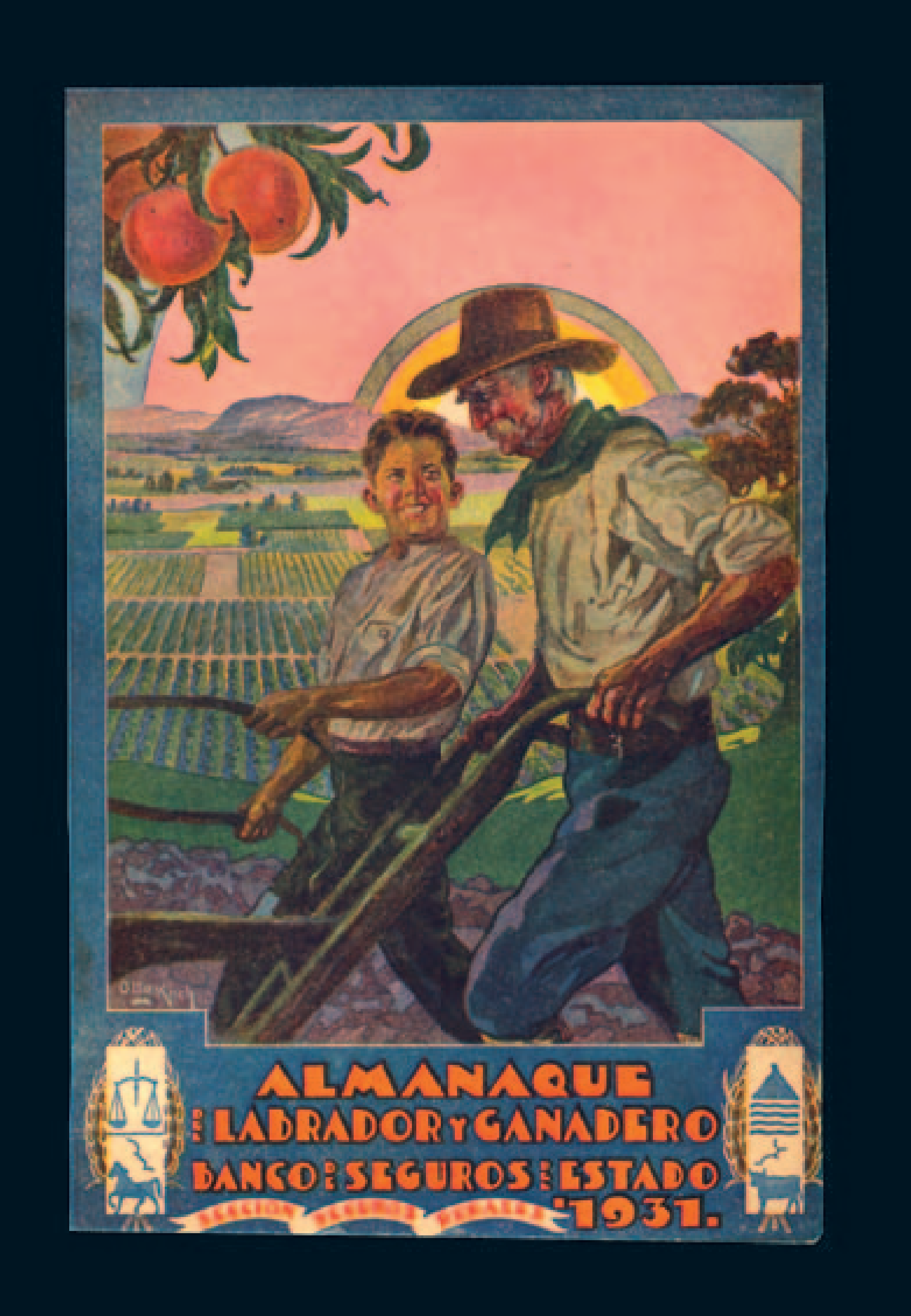
1 **Miércoles.** TODOS LOS SANTOS
2 **Jueves.** Los Fieles Difuntos
3 **Viernes.** S. Teófilo
4 **Sábado.** S. Carlos Borromeo
5 **DOMINGO.** IV de Epifanía
6 **Lunes.** S. Ernesto
7 **Martes.** S. Leonardo
8 **Miércoles.** S. Godofredo
9 **Jueves.** S. Orestes
10 **Viernes.** S. Andrés Avelino
11 **Sábado.** S. Martín
12 **DOMINGO.** V de Epifanía
13 **Lunes.** S. Diego
14 **Martes.** S. Josafat
15 **Miércoles.** S. Alberto Magno
16 **Jueves.** S. Edmundo
17 **Viernes.** S. Gregorio
18 **Sábado.** Dedicación de las basílicas de S. Pedro y S. Pablo
19 **DOMINGO.** VI de Epifanía
20 **Lunes.** S. Félix de Valois
21 **Martes.** La Presentación de la Sma. Virgen
22 **Miércoles.** Sta. Cecilia
23 **Jueves.** C. Clemente
24 **Viernes.** S. Juan de la Cruz
25 **Sábado.** Sta. Catalina
26 **DOMINGO.** 24.º de Pentecostés
27 **Lunes.** La Medalla Milagrosa
28 **Martes.** Sta. Catalina Labouré
29 **Miércoles.** S. Demetrio
30 **Jueves.** S. Andrés

12.

Diciembre

1 **Viernes.** S. Eloy
2 **Sábado.** Sta. Bibiana
3 **DOMINGO.** 1.º de Adviento
4 **Lunes.** S. Pedro Crisólogo
5 **Martes.** S. Anastasio
6 **Miércoles.** S. Nicolás
7 **Jueves.** S. Ambrosio (ayuno y abstinencia)
8 **Viernes.** Inmaculada Concepción (fiesta de guardar) (abstinencia)
9 **Sábado.** S. Siro
10 **DOMINGO.** 2.º de Adviento
11 **Lunes.** S. Dámaso
12 **Martes.** Ntra. Sra. de Guadalupe
13 **Miércoles.** Sta. Lucía
14 **Jueves.** S. Justo
15 **Viernes.** S. Lucio (abstinencia)
16 **Sábado.** S. Eusebio
17 **DOMINGO.** 3.º de Adviento
18 **Lunes.** Ntra. Sra. de la Esperanza
19 **Martes.** S. Darío
20 **Miércoles.** S. Julio
21 **Jueves.** Sto. Tomás (verano)
22 **Viernes.** S. Flaviano (abstinencia)
23 **Sábado.** S. Evaristo (ayuno y abstinencia)
24 **DOMINGO.** 4.º de Adviento
25 **Lunes.** NAVIDAD (fiesta de guardar)
26 **Martes.** S. Esteban
27 **Miércoles.** S. Juan Ap.
28 **Jueves.** Santos Inocentes
29 **Viernes.** Sto. Tomás Arz.
30 **Sábado.** S. Sabino
31 **DOMINGO.** Dentro de la Octava Navidad

• Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1961, pp. 57-68.


ALMANAQUE
LABRADOR Y GANADERO
BANCO SEGUROS ESTADO
1931.

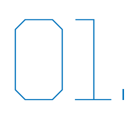


El rotativo rural

La labor del hombre de campo: guías, instrucciones y sugerencias para labradores y ganaderos.

Este capítulo recoge varios artículos que tratan sobre las labores y los deberes del trabajador del medio rural: actividades propias de la estancia, la granja, la chacra, el tambo, pero también prescripciones sobre la salud, la prudencia, la mesura. Un compendio de consejos, apuntes y observaciones que dan cuenta de cómo el *Almanaque* atendía las necesidades de un hombre y un campo que con el tiempo iban invirtiendo más conocimientos y tecnología en su quehacer. Las páginas que siguen ilustran este vínculo estrecho entre la publicación y sus primeros lectores.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1931, ilustrada por Otto Koch.*



¡LABRADORES!

ESTE ALMANAQUE está exclusivamente dedicado á vosotros, los que abrís surcos en la tierra y depositáis en ellos la semilla que ha de producir el benéfico fruto.

Leed sus páginas con atención. Contienen muchos consejos útiles que podéis y debéis aprovechar, porque os señalan el modo de obtener la mayor suma de productos de vuestra labor.

Los tiempos actuales son de lucha; de lucha más tenaz y constante que los que pasaron. La vida es más cara y las necesidades cada día mayores, á causa de que somos ó debemos ser más civilizados.

Ya no es posible usar arados de madera; ni sembrar granos cargados de semillas inútiles ó perjudiciales; ni abandonar la tierra después de sembrada; ni trillar con yeguas.

Tenéis que echar mano de todos los adelantos modernos si queréis recoger grano bueno y abundante.

Tenéis que sacar á la tierra todo el jugo que os pueda dar, porque la renta es alta. De ella debéis sacar vuestro principal alimento, porque el precio de la carne se eleva cada día más.

Procediendo así, á fuerza de trabajo y economía, podréis hacer frente, sin temor, á los años malos; y cuando ya los brazos no puedan con la herramienta, vencidos por la edad, tendréis ahorrados algunos pesos que os permitirán vivir el tiempo que os quede sin depender de los demás.

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1915, p. 13.

EL CREDO DEL AGRICULTOR

Una revista agrícola europea refiere que hace varios años los agricultores del Canadá se reunieron en asamblea para condensar en breves fórmulas los pensamientos que deben dominar en los que se dedican al cultivo de la tierra, y después de una detenida discusión adoptaron el siguiente credo del agricultor que transcribimos, porque comprende consejos que todo buen agricultor debe tener presentes.

Creemos en fincas pequeñas y su cultivo completo.

Creemos que a la tierra le gusta comer tanto como a su dueño, y por consiguiente se la debe abonar bien.

Creemos que se debe ir siempre hasta el fondo de las cosas, y por lo tanto profundizar con el arado cuanto más se pueda. El mejor arado de todos es el del subsuelo.

Creemos en las grandes cosechas que dejan la tierra en mejor estado que el que la encuentran, enriqueciendo a un mismo tiempo al labrador y al terreno.

Creemos que todo labrador debe tener una buena hacienda de labranza.

Creemos que el abono universal de todos los terrenos es el espíritu de industria, de empresa y de inteligencia, porque sin él de nada sirven la cal, el yeso ni el guano.

Creemos en los buenos cercados, en las buenas fábricas y en los buenos arbolados.

Creemos que tener un puesto para cada cosa y cada cosa en su puesto evita muchos pasos perdidos y conduce a tener buenos aperos y a conservarlos en buen orden.

Creemos que el buen trato al ganado y proporcionarle buen abrigo son un ahorro.

Creemos que es bueno atender a la experimentación y anotar los resultados, tanto los buenos como los malos.

Y finalmente creemos que es una máxima excelente vender el grano tan pronto como esté listo.

- Publicado en *Almanaque del labrador*, 1919, p. 91.

BREVES + BREVES

¿SABE USTED SACUDIR UNA ALFOMBRA? Más de una vez se observa una afanosa mujer sacudiendo el polvo de una alfombra de la forma que ilustramos aquí. ¡Es un grave error! Las alfombras están hechas sobre una red de hilos gruesos, que por efecto de los golpes aplicados con un palo se parten fácilmente; al cabo de poco tiempo, se desprenderán matas de lana de la alfombra y quedará deteriorada en forma casi irreparable.



Dádivas quebrantan penas

CÓMO VOLTEAR UN CABALLO

Muy a menudo, para cuidar nuestros animales estamos en la necesidad de voltearlos al suelo. Enlazarlos y pecharlos es el procedimiento generalmente empleado entre nosotros, y aun algunos se limitan a hacer solo la primera parte de este trabajo, que, cuando es hecha con brutalidad y seguida de un tironeo, provoca la caída del animal.

Estos procedimientos son brutales y como consecuencia de su empleo los animales resultan a menudo heridos. Si estos procedimientos son válidos al tratarse de animales ariscos, no lo son para los animales mansos, como caballos de trabajo y vacas lecheras, con los cuales se pueden emplear otros métodos que no llevan consigo los mismos riesgos. Vamos a indicar a nuestros lectores los principales de estos métodos.

Se pueden dividir en dos grandes categorías, la primera comprende los procedimientos que se ejecutan con una o varias sogas y con *entravons*, y la segunda los que se ejecutan con una o varias sogas pero sin *entravon*.

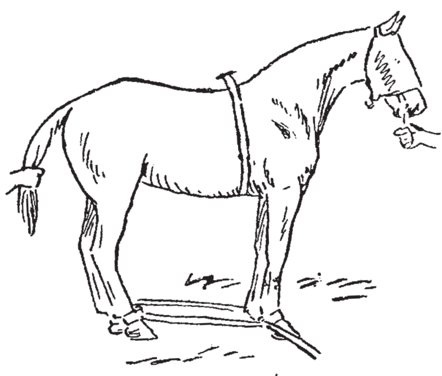


FIGURA 1. Procedimiento más empleado.

Se llama *entravon* a una correa ancha de cuero provista de una argolla que se fija a las ranillas del caballo; la argolla sirve o para atar las sogas o para permitirles hacer fuerza sobre ella.

Conviene voltear el animal sobre una cama de paja que amortigüe la caída; es preferible preparar esta cama sobre la misma tierra. Si por un motivo cualquiera hay que ponerla en un patio de suelo duro, habrá que hacerla más tupida; la cama de paja tiene el inconveniente de dificultar la asepsia de las llagas; se puede remediar este inconveniente extendiendo una lona sobre la paja.

Dicho esto, pasemos a presentar los procedimientos de la primera serie, empezando por el procedimiento más usual.

El animal es llevado sobre la cama, cerca de la orilla opuesta al lado donde debe caer; se le pone un *entravon* en cada ranilla, la argolla dirigida hacia adentro, se le levanta una mano, se ata la soga a la mano levantada —que debe ser la del lado opuesto al lugar donde debe caer—, se hace pasar la soga por las cuatro argollas empezando por el pie posterior del lado opuesto a aquel en el que debe caer y terminando por el anterior del mismo lado. Por otra parte, se pasa una soga alrededor del cuerpo del caballo, un poco atrás de la cruz; uno o dos ayudantes toman las extremidades de esta cuerda y las tiran en dirección adonde debe caer el caballo, mientras otro ayudante tira la soga que pasa por las argollas en dirección opuesta; esta soga hace polea sobre las argollas, acerca los pies unos a otros, lo que disminuye la base de sustentación y facilita la caída.

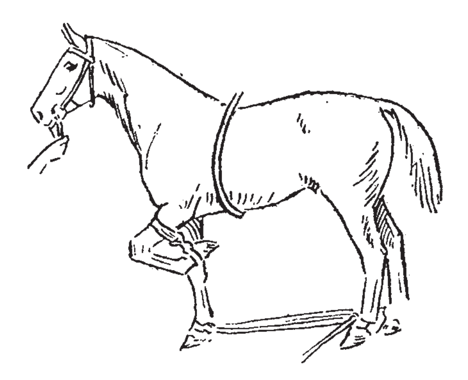


FIGURA 2. Procedimiento con un pie atado.

Cuando se trata de caballos muy nerviosos o que ya han sido volteados varias veces, hay que apurarse, y si hay dificultad mayor acudir a la variante del procedimiento indicado en nuestra figura 2; consiste en levantar una mano del caballo que se mantiene doblada sea por una correa, sea por una soga; se ponen *entravons* a los otros pies, se pasa la soga en estas tres argollas y se procede como ha sido indicado.

Para voltear el caballo, algunas personas en vez de pasar la soga alrededor del cuerpo, la pasan bajo el miembro anterior, del lado opuesto a la caída, y hacen pasar la soga doble arriba de la cruz; no aconsejamos este procedimiento que puede producir accidentes en la espalda; aconsejamos acudir al primer modo indicado.

Gallier imaginó un procedimiento especial para voltear los caballos cuando se quieren castrar; procedimiento sencillo, rápido y que tendría la ventaja de apartar el peligro de fractura del raquis. Dos *entravons*, dos sogas terminadas por una argolla de hierro, he ahí todo el material necesario.

El animal es traído sobre la cama de paja y sujetado de la cabeza por un primer ayudante; se sujeta después una de las sogas a la ranilla derecha y, como no siempre es prudente levantar los pies posteriores de muchos potrillos que todavía no han sido herrados, se puede operar del modo siguiente: un ayudante pasa la extremidad de la soga por el anillo, de modo de formar un aro grande que se coloca delante del pie posterior derecho sobre la cama; se hace adelantar el animal, y tan pronto como el pie se halla dentro del aro el ayudante tira bruscamente hacia él.

Una vez el lazo aprestado sobre la ranilla, el ayudante lleva la extremidad de la soga hacia el nacimiento del pescuezo, y la dirige de derecha a izquierda para subir sobre la cruz que contorna, para bajar sobre la espalda derecha, de modo de pasar entre esta espalda y la parte mediana de la soga en el lugar donde está cruzada de arriba hacia abajo, y sube de nuevo sobre la cruz.

El tercer ayudante aplica del mismo modo y al mismo tiempo la otra soga a la ranilla posterior izquierda, hace pasar la extremidad de la soga por las argollas de los *entravons*, y la da después al cuarto ayudante que o la fija temporalmente en un lugar cualquiera o bien sigue teniéndola. Inmediatamente después, el tercer ayudante toma la cola del caballo, listo para cualquier eventualidad.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1929, pp. 326-330.**

04.

CULTIVO DE ÁRBOLES

Hay la imperiosa necesidad de extender el cultivo de árboles, porque la existencia actual es ínfima con relación a las necesidades del consumo. El problema del combustible en relación con la industria es todo un problema nacional. No es aventurado decir que el porvenir del país depende en gran parte del árbol.

Los estancieros, los agricultores y todos aquellos que desarrollan sus actividades en el campo deben preocuparse por contribuir a la extensión de los bosques, así como al mantenimiento y progreso de los actuales bosques indígenas, tan abatidos por la voracidad del lucro.

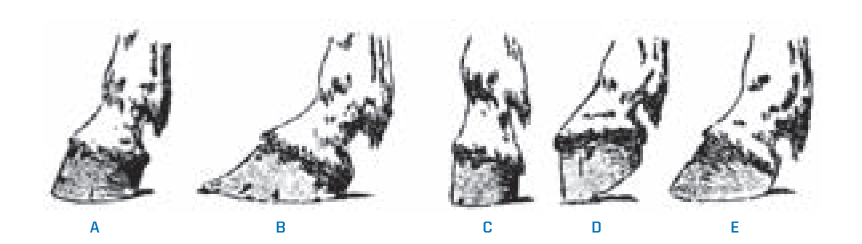
El ganado precisa abrigo; los hogares leña y madera para usos internos; la industria reclama leña para alimentar sus motores; las usinas en general reclaman combustible; la división de la propiedad, así como su buena explotación, necesita maderas para sus alambrados.

El clima pide árboles para ceder en sus irregularidades.

Plantar árboles es, pues, obra útil a la colectividad; es obra patriótica.

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1924, pp. 98-100.**

BREVES + BREVES



EL VASO NEGRO ES SÍNTOMA DE MIEMBROS SANOS. Gran variedad de defectos tiene el vaso del caballo. El de mula o encastillado (A), llamado así por su semejanza con el de la mula. En las zonas serranas es común ver los caballitos con este tipo de vaso que es atribuible a la adaptación al ambiente, porque con ese formato se afirma mejor en las cuestas pedregosas. El de vaso muy oblicuo (B), destalonado o chapino. El de nudo hinchado y cuartilla vertical (C). El puntudo que es la antítesis del chapino (D). El dibujo (E) enseña un vaso con ciertas irregularidades en el desarrollo que provocan arrugas paralelas en la corona. (Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela.)

LA INDUSTRIA LECHERA NACIONAL

Hacemos recordar a los señores lectores nuestro artículo —con la misma denominación— en el *Almanaque del labrador* del año próximo pasado, y creemos más oportuno que nunca volver a disertar sobre el tema.

Todos los productos del país han sufrido un desvalimiento enorme, principalmente si se toman en consideración los precios halagüeños conseguidos durante los años de guerra. Solamente los productos de lechería se presentan con cotizaciones elevadas, para no decir fenomenales.

Las quejas vertidas por muchos de nuestros terratenientes como consecuencia del malestar reinante son hasta cierto punto infundadas.

Si la explotación de sus tierras no consiste en otra cosa que esperar que llueva y que venga pasto y después apartar, con ciertos intervalos, los animales que se encuentran en condiciones de ser mandados al matadero, por cierto que sus esfuerzos para mejorar la situación no se pueden llamar gigantescos.

Más infundados aún suenan los lamentos sobre el malestar rural, cuando vemos el abandono en que se halla nuestra industria lechera, fuente inagotable de riqueza al alcance de todos o casi todos nuestros hombres de campo.

El Uruguay es un país que, considerando el número de su población, posee más animales vacunos que, quizás, ningún otro país del mundo, y sin embargo en estos momentos (septiembre de 1921) hay tal escasez de manteca que el precio de la grasa butirométrica (el cuerpo graso de la leche, que forma el principal componente de la manteca) está en $ 1,65 a $ 1,70 el kilo.

Por la escasez se abonan estos precios *en el Uruguay*, país esencialmente ganadero, en un año sumamente benigno... cuando los productos de lechería deberían ser nuestros primeros artículos de exportación.

Aun a precios normales, la explotación del tambo es un negocio muy remuneratorio; la prueba está en que países como Holanda y Dinamarca, por ejemplo, pueden, teniendo que importar gran parte de los forrajes —maíz, tortas, etc.— de América, presentar la manteca a un precio más reducido que el nuestro y competir con los productos argentinos y coloniales en el mercado inglés. En este último país la manteca holandesa y la dinamarquesa siempre tienen una cotización más elevada que la manteca argentina y colonial, por ser de una calidad superior; la diferencia, sin embargo, suele ser relativamente poca.

Todos sabemos que el peso uruguayo tiene actualmente un curso muy bajo (exceptuando los países más castigados por la guerra).

Importamos mucho y exportamos poco.

Bien: ahí está nuestro *stock* enorme de animales vacunos, su explotación racional puede cambiar radicalmente este estado de cosas: falta solamente poner *manos a la obra*.

Hoy en día hay muy pocos países en el mundo que pueden permitirse el lujo de mantener la vaca solamente



por el ternero; sin embargo nosotros lo hacemos.

Hay hacendados (quizás van desapareciendo) que opinan que ordeñar la vaca perjudica al ternero. Tienen razón si no se da de comer a la vaca, pero en tal caso no se trata ya de una explotación racional.

Tiene que intervenir en la explotación del tambo la ciencia del hombre para que dé resultados.

Como un buen ejemplo, podemos citar que la madre del ternero cuyo retrato fue publicado en el *Almanaque del labrador* del año próximo pasado llegó a dar 66 a 68 l por día.

No haremos castillos en el aire, pasarán muchos años de trabajo y de lucha antes de que lleguemos a tal desarrollo en nuestra industria lechera, pero, indudablemente, ya ha llegado la hora de que se tome, en todos los departamentos de la República, *una seria iniciativa*, tanto por parte del humilde colono como por parte del pudiente estanciero.

Debemos hacer todos los esfuerzos posibles para industrializar al país, si no, nos veremos relegados al nivel de los pueblos más insignificantes y primitivos de la Tierra. Tenemos en primer lugar la industria lechera, que nos está esperando y nos ofrece un campo tan vasto de acción y de beneficios inmediatos y considerables, que no hay excusa que pueda justificar que la dejemos a un lado.

El pequeño terrateniente puede iniciarse en la explotación de la industria lechera con la sola cooperación de los miembros de su familia.

El estanciero, trabajando en mayor escala, tendrá que buscar el elemento trabajador. No dudamos de que si busca lo hallará.

Los vascos colocaron la piedra fundamental de la industria lechera en la Argentina: creemos que también el Uruguay les podría brindar bienestar.

Gobernar es poblar.

Siostedt Larson
TÉCNICO

• **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1922, pp. 193-197.**

BREVES + BREVES



SOPORTE PARA TAMBOR DE GASOLINA. Este resistente soporte para un tambor de gasolina fue hecho cortando aros viejos de llantas de automóviles en secciones más pequeñas y soldándolas de la manera que se ilustra en la foto. Los apoyos se unen entre sí por medio de largueros de acero plano, soldados a las patas o secciones inferiores del soporte. Coloque las patas sobre dos tablones cortos a fin de impedir que el soporte se hunda en la tierra.

No puede ser el cuervo más negro que sus alas

TEMAS GANADEROS

Reproducción. Dentro de este tema encararemos el porcentaje de vacas que puede servir un toro. Es difícil establecer exactamente el número de vacas cubiertas por un toro en el período de celo. Depende, en primer lugar, de la aptitud propia del reproductor, de la energía de que disponga, de su edad, estado, alimentación, del sistema de monta empleado, etc.

Un toro de tres a cinco años de edad, en la plenitud de sus energías, bien alimentado, mantenido a galpón y empleando el sistema de monta a mano, llevado a la vaca que se tiene atada a un palenque, puede cubrir fácilmente de 80 a 100 vacas.

Si se utilizara el sistema de monta mixta, es decir, si se echara el toro a las vacas en potreros chicos de media hectárea, puede servir de 60 a 80 vacas, dependiendo, como es natural, de las condiciones individuales del reproductor.

Si se emplea el sistema de monta libre, vale decir, si se suelta el toro con las vacas en potreros, deben calcularse 40 vacas por cada toro como máximo, o sea, un promedio de 2,5%. Sin embargo, si se trata de potreros de mediana superficie, de 200 a 300 ha, es aconsejable establecer un 3%.

En potreros de mayor área la práctica establece 4 toros por cada 100 vacas.

Muchos criadores determinan para potreros de 1.000 ha un toro por cada 20 vacas, o sea el 5%.

La influencia de la superficie de los potreros para las prácticas de la reproducción es fundamental. En los potreros grandes los toros gastan energías siguiendo a las vacas. Otras veces, debido a que se lastiman, enferman, se mancan, o bien si el campo tiene monte, pueden entrar en él y permanecer uno o más días sin trabajar, si no se ha tenido la precaución de repuntarlos todos los días.

También conviene tener presente que con el sistema de monta libre, a campo, los toros pueden cubrir a una misma vaca dos o más veces, derrochando energías inútilmente.

Además hay toros a los que, a pesar de su buena presencia, les falta el ardor genésico y sirven relativamente pocas vacas.

Porcentaje de nacimientos. El porcentaje de nacimientos de terneros anualmente de cada 100 vacas cubiertas está sujeto a varios factores, pues la fecundidad de las hembras es influenciada por la individualidad, la alimentación, la edad, el clima, etc.; es también causa preponderante el sistema de monta empleado.

Se establece para años normales un porcentaje de 70 a 80% de nacimientos.

Porcentaje de mortalidad. El número de terneros que mueren de cada 100 que nacen se estima entre 5 y 6%.

Este porcentaje se determina naturalmente para años normales, sin epidemias, etc.

El porcentaje de mortalidad para los animales adultos, correspondiente a un año de explotación, puede establecerse entre 3 y 5%.

Destete de terneros. La edad considerada más oportuna para el destete de los terneros depende de varios factores,



entre ellos: orientación comercial del establecimiento, régimen de explotación, etc.

Puede considerarse la edad de *un año* como la más oportuna para el destete. En su gran mayoría los terneros nacen en la primavera, viven desde entonces al pie de la madre y al tener el año se encuentran de nuevo en buena estación, con las pasturas tiernas y abundantes para llenar con éxito las necesidades de la alimentación.

Castración. La edad en que se practica la castración de los terneros depende de las conveniencias del criador.

Los criadores que buscan como finalidad la explotación de sujetos apreciados en el renglón *carne* solamente pueden efectuar la operación al *primero* o *segundo* mes de nacido el ternero.

Cuando se tiene como punto de vista la *selección*, entonces la mejor edad es la comprendida entre los 7 y los 12 meses.

Edad para la reproducción. En las hembras bovinas, la edad considerada más conveniente para iniciar la utilización en la reproducción es después de los *dos años*; esta norma varía por la intervención de diversas causas, entre ellas la aptitud individual, la alimentación, etc.

Esperar más tiempo para practicar la reproducción resultaría antieconómico, a menos que las condiciones del campo fueran tan inferiores que no permitieran el desarrollo normal de los animales, lo que obligaría como consecuencia a esperar que las vaquillonas cumplieran los tres años.

Vacas viejas. Cuando las vacas tengan ocho años de edad deben ser retiradas de los planteles, porque la máquina animal empieza a desvalorizarse. Conviene tener presente que el fin económico del animal es siempre la transformación de su carne en metálico, y es de buena administración desprenderse oportunamente mientras su precio sea considerado en el mercado.

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1926, pp. 126-130.**

BREVES + BREVES

BROMA DE DUMAS. Víctor Hugo recibió un día una carta cuya dirección decía solamente: «Al más perfecto de los poetas de esta época». Hugo se fue inmediatamente a casa de Lamartine, y dijo a este:

—Le traigo, mi querido amigo, una carta que, evidentemente, es para usted.

—¡De ningún modo! —repuso el autor de las *Meditaciones*—. Es para usted.

Después de una larga discusión cortés en la cual no llegaron a ponerse de acuerdo respecto a quién era el verdadero destinatario, decidieron abrir la carta, que comenzaba así: «Mi querido amigo Alfredo...». La misiva estaba destinada a Alfredo de Musset y procedía de Alejandro Dumas, padre, quien, para divertirse, había ideado aquella broma. Lamartine sonrió al leer el encabezamiento de la epístola, pero Hugo se quedó serio.

INFORMACIONES ÚTILES PARA LAS ESTANCIAS

El arte de ordeñar. Recomendamos a los lecheros presten atención a estas reglas para efectuar un ordeñe perfecto:

1. Operar rápidamente. La lentitud hace perder una parte de la materia grasa de la leche.
2. Ordeñar a fondo hasta la última gota. La última leche es la mejor; hay que cuidar de no lastimar la ubre.
3. Ordeñar a la misma hora todos los días.
4. Ordeñar en cruz: un pezón de adelante a la derecha con uno de atrás a la izquierda. La leche producida es más abundante.
5. Ordeñar con los cinco dedos, o sea con toda la mano, en lugar de hacerlo con el índice y el pulgar.
6. Para ordeñar las vacas primerizas y esquivas, levantarles las manos, pero castigarlas, jamás.
7. Tener las manos siempre limpias, lo mismo que los pezones de las vacas y los utensilios de lechería.
8. Tirar el primer chorrito, que generalmente está contaminado.
9. Evitar todo lo que pueda distraer a los animales o asustarlos.
10. Ordeñar bajo techo, con suelo firme, para evitar el polvo.
11. Tener al alcance de la vaca un bocado de pasto, y mantener alejado de su vista y oído al ternero.

Gustos y aromas de la leche. La leche es uno de los alimentos que más absorben los olores. Comienza esta alteración dentro del mismo animal, porque los alimentos ingeridos comunican gustos y aromas. Así, los forrajes verdes o suculentos están en primer término, pero la leche se verá libre de ellos si se ordeña cuatro o más horas después de ingeridos, y no si se ordeña una hora después. Las emanaciones de los corrales y de los galpones son absorbidas, en grados, según el tiempo de estacionamiento, lo que altera la bondad del producto.

La luz sobre la manteca. Experiencias realizadas en Estados Unidos ponen de relieve la acción que ejerce la luz sobre la manteca. Bastan 10 minutos de exposición de una muestra finísima de manteca a los rayos solares para que tome el aspecto y sabor del sebo. Se aconseja que los locales donde se manipula estén protegidos de la luz por medio de vidrios de color rojo, amarillos o grises, nunca verdes o incoloros.

Evitar la exposición en los escaparates a la luz y conservarla en recipientes oscuros.

Las ratas y la aftosa. La Asociación Nacional de Medicina Veterinaria de Estados Unidos dice que se ha llegado a una primera comprobación de que las ratas son vehículo de la fiebre aftosa.

En Inglaterra se han hecho iguales comprobaciones. No sería nada difícil que así fuera, ya que es trasmisora de la peste bubónica; pero, en todo caso, es conveniente iniciar una lucha a fondo contra esos roedores, amén de que se evitarían, por el deterioro que causan en los galpones donde se guardan, pérdidas apreciables de cereales.

Parto largo, hija al cabo



Indigestión aguda por falta de agua. No es difícil que los animales se mueran por indigestión aguda provocada por la gran cantidad de pastos tiernos ingeridos y por no haber tenido agua a su disposición que los hubiera salvado bebiendo suficiente cantidad como para permitir la digestión y la evacuación, ya que el agua actúa como estimulante de la defecación.

Vacas que retienen las secundarias. La retención de las secundarias en las vacas suele guardar relación íntima con el aborto infeccioso.

Naturalmente que si existe el aborto infeccioso supondremos con preferencia que sea esta la causa y trataremos a los animales con Bovine Abortus Bacterium. Pero la retención también suele ser provocada por la carencia de fosfatos y calcio en los alimentos; es necesario que se dé, un mes antes de la parición, un alimento laxante, que contenga afrecho de trigo; se agregan en la ración de granos unos 30 g de hueso molido sometido al vapor.

Vacunos que comen tierra y se lamen entre sí. Cuando los vacunos comen tierra o se lamen entre sí, generalmente es signo de que sus organismos necesitan sales minerales.

Es necesario colocarles sal o suministrarles harina de hueso sometido al vapor.

Las lecheras consumen una onza o más por día. No debe, pues, faltarles la sal, si no, se lamerán entre sí buscando en la transpiración la sal, lo que provocará la indigestión de pelos que dan origen, en el estómago, a peligrosas bolas pilosas.

Jorge A. Bonorino
INGENIERO AGRÓNOMO

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1937, pp. 337-339.**

BREVES + BREVES

LA VIDA HUMANA. Cuando llegó la vejez, la encontré menos amarga de lo que se puede pretender. «Sí, si no temiera pasar por paradojal, diría que los años que usted me anunciaba como el colmo de la miseria y de la angustia, han sido para mí más dulces que los de la juventud.»

Usted afirma que los sentimientos se debilitan viviendo. Yo siento muy bien que, aunque viviera un siglo, no me acostumbraré nunca a lo que hoy me rebela. Mentiras por doquier, clamores de hambre de preso, desafíos a la justicia, endurecimiento en la iniquidad, perversidad tranquila en su impunidad, ligereza en la crueldad, burla en la barbarie, todo esto me parecerá tan nuevo, tan execrable dentro de miles de años como me parece hoy. Igualmente, las almas bellas que he entrevisto en la tierra no se borrarán jamás para mí. Se me aparecerán siempre tal como las he percibido en la hora radiante.

La vida humana no es una caída continua de la juventud a la madurez, de la edad madura a la vejez. He sentido de otra manera la existencia. Mi juventud ha sido triste, mi madurez, mejor, mi vejez, feliz. El primer resplandor se transformó en luz, la luz en verdad, la verdad en reposo, paz, felicidad. He aquí cuáles han sido para mí las épocas de la vida: una ascensión hacia la luz.



CONSIDERACIONES AGRÍCOLAS

Debemos reconocer que nuestros sistemas de cultivo de la tierra, no obstante todas las mejoras en ellos introducidas en los últimos años, adolecen aún en la generalidad de los casos de muchos inconvenientes que tienen fuerza suficiente para malograr los buenos resultados.

La agricultura todavía hoy no responde cabalmente a las exigencias si no ya de una técnica rigurosa, que eso sería imposible por ahora, ni siquiera a la racionalidad mínima requerida para su propio progreso.

Y los defectos no están precisamente en las malas labores de la tierra, ya que en muchísimos casos se hacen bien y oportunamente. Tampoco en la mala semilla, ya generalizado el uso de la seleccionada que venden la Comisión Nacional de Semillas y La Estanzuela.

Muchas veces el fracaso se debe a la mala orientación económica dentro de la propia chacra y especialmente al funesto régimen de venta obligada y apremiante del producto, así como a la excesiva carestía de la renta con relación al escaso producido de ciertos campos.

Afán de chacra grande. Influye en el fracaso también la falta de relación que hay entre la capacidad de trabajo de la semilla del agricultor, bueyes y arados, y la extensión de tierra que toma a su cargo. La tendencia es a tener chacra grande sin pensar que muchas veces se carece de los medios para trabajarla bien.

Es preferible una chacra chica bien trabajada que una extensa trabajada deficientemente. La producción generalmente no responde a los excesivos gastos y elevada renta.

Rotaciones. Otra mala práctica es la falta de rotación de cultivos con el abuso de la repetición de trigo sobre trigo. Llega un año en que por ese sistema agotante y enfermizo la cosecha fracasa totalmente. Rotación adecuada significa aumento de cosecha. Nunca debe plantarse trigo más de tres años seguidos en la misma tierra y ninguna otra planta.

Forrajes. Hemos notado además que falta el forraje necesario para los animales de trabajo, y estos, flacos y débiles, no rinden una labor eficaz y útil. Con ellos solo puede arañarse la tierra en vez de ararla profundamente como exige un buen cultivo.

El buey es la defensa del labrador. Se lo debe mantener gordo y bien cuidado, para lo cual debe sembrarse forraje especial y abundante.

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1928, pp. 83-84.**

BREVES + BREVES



CAJÓN LUSTRABOTAS. Una vieja mesita de luz, a la cual se le cortan las cuatro patas, queda transformada en un eficaz cajón lustrabotas que facilita la guarda de cepillos, trapos y betunes.

Quien mal pleito tiene todo lo mete a voces

MODO DE CULTIVAR EL GIRASOL



FIGURA 1.

FIGURA 2.

El girasol es una planta oleaginosa como el maní, y, como este, encuentra en el clima del país un factor favorable para su desarrollo. Esta planta, bien cultivada, produce extraordinarios rendimientos, por lo que es sumamente remuneradora.

Suelo. Prefiere tierras fértiles, de buena calidad, pero puede sembrarse en cualquier clase de tierra, siempre que no sea excesivamente húmeda o excesivamente arenosa. En términos generales, puede decirse que toda tierra que es aceptada por el maíz lo es también por el girasol.

Preparación del suelo. Como ya se ha dicho al tratar el cultivo del maní, la preparación que se dé a la tierra que se destina a la siembra es de suma importancia, y por tal motivo se comenta en capítulo aparte.

Época de siembra. Puede comenzarse la siembra a principios de septiembre y prolongarse hasta fines de diciembre. En general, las siembras tempranas son las que arrojan mejores rendimientos. Las tardías, de fines de diciembre, por lo común producen cosechas inferiores a las tempranas y medias, aunque llegan a igualarlas en años muy favorables.

Cuando el agricultor no puede realizar la trilla con máquina, debe, necesariamente, realizar una siembra escalonada para evitar un exceso de mano de obra en determinado momento.

Cantidad de semilla a emplearse. Con 6 o 7 kg se alcanza a sembrar fácilmente 1 ha.

MÉTODO DE SIEMBRA. Se siembra en líneas, con el arado o con máquina. Cuando se siembra con el arado se dejan dos surcos por medio, es decir que entre una hilera y otra de plantas debe haber una distancia mínima de 80 cm. Las plantas en el surco deberán quedar unas de otras a una distancia aproximada de 35 o 40 cm. En el caso de que al efectuarse la siembra a mano cayeran dos o tres semillas juntas, se deberá proceder, cuando las plantas tengan una altura de 0,3 cm, más o menos, a un aclareo que las deje a la distancia indicada.

Cuando se siembra a máquina, esta se regula para que siembre de 6 a 7 kg de semilla por hectárea y a las distancias indicadas.

BREVES + BREVES

La Era Terciaria de nuestro planeta duró alrededor de 60 millones de años. Fue una época de temperatura paradisíaca —alrededor de unos 22 grados en Europa central. La creencia en el paraíso terrenal, que surgió en el Cercano Oriente, tuvo su origen en el recuerdo de parajes igualmente soleados del Oriente.

Hay que dar mayor preferencia a la regulación de distancias que a la cantidad de kilos a sembrar, pues estos variarán de acuerdo con el tamaño y el peso de los granos. Las máquinas de sembrar maíz son las que se utilizan para sembrar girasol.

Cuidado de cultivo. No necesita cuidados extraordinarios; lo importante es mantener el plantío libre de malezas y la tierra bien suelta. Con tal fin se deberá pasar tantas veces como sea necesario el cultivador. Cuando las plantas tengan de 60 a 70 cm de alto, deberán aporcarse utilizando el cultivador.

Cosecha. La cosecha se inicia cuando las flores, con el grano ya formado, se inclinan hacia el suelo y la parte posterior del capítulo presenta un color tabaco. Cuando se trata de pequeñas chacras, se cosechan las flores (alcachofas) o capítulos, se las corta con machete, hoz o tijera de podar y se llevan a una cancha donde completarán su secado. Esta cancha deberá estar cerca del galpón para poder entrarlas en caso de lluvia. Cuando se trata de plantaciones de regular extensión, lo más práctico es cortar el capítulo en la forma que se indica en la figura 1 y clavarlo con la semilla hacia abajo (figura 2) en su propio tallo, con lo que queda a cubierto de las lluvias y los pájaros, para terminar así su maduración.

Trilla. Cuando los capítulos cortados y clavados en los tallos están bien secos puede procederse a la trilla.

El trabajo de trillar se puede efectuar de distintos modos:

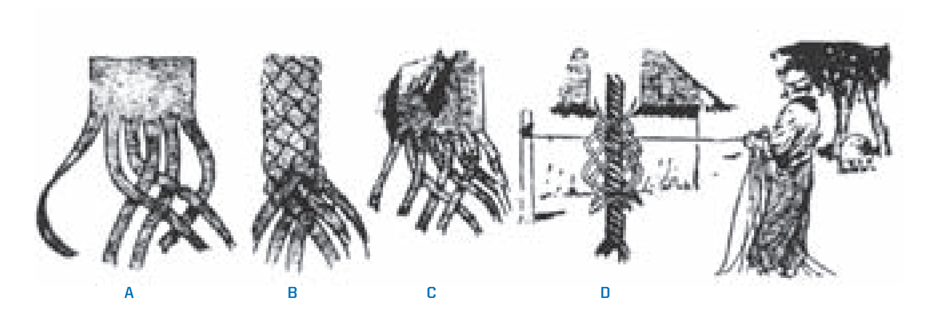


1. A mano, dentro de galpón, o en el mismo plantío. Cuando se hace bajo techo, se recogen los capítulos en carros y se arriman al lugar donde se efectuará el desgrane. Si se hace en el mismo plantío, se abrirán canchas en los lugares más aparentes, donde se extenderán lonas y se destacarán los trilladores. La trilla a mano, sea bajo techo o en el campo, puede realizarse frotando dos capítulos entre sí, golpeándolos dentro de un cajón o barrica, frotándolos contra un tejido de alambre bien tenso o contra una palmeta de hierro con dientes (similar a la de rasquetear caballos), que se adapta a la mano.

   También puede utilizarse la desgranadora de maíz, quitándole la tapa y los costados. Por último, se procede a aventar el grano, y, si está bien seco, puede embolsarse sin peligro de que se *arda*.
2. A máquina, utilizando las trilladoras comunes de trigo, a las que habrá que regular convenientemente la velocidad del cilindro y ventiladores, cambiar zarandas y quitar dientes del cóncavo. La trilla mecánica puede efectuarse también, sin necesidad de recoger los capítulos en carros; se utilizarán entonces las cosechadoras, provistas de una plataforma especial que saca el capítulo directamente de la planta.

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1940, pp. 179-182.**

BREVES + BREVES



Para la confección de lazos se usa la trenza de tientos redonda. Se hace según el dibujo (A) y terminada tiene este aspecto (B). La de ocho cuadrada no es muy usada para la confección de esa prenda porque su forma quema las manos cuando se trabaja con el lazo en el corral. En cambio la de ocho redonda es muy común (C) porque queda hueca y esto se aprovecha para colocar dentro un tiento o una soguita de cáñamo (D), con lo que se mantiene el lazo bien armado, evita que se achate y le da mayor resistencia. A la trenza de seis suelen ponerle también en su interior cáñamo. (Datos y esquemas de *Trenzas gauchas*, de López Osornio.)

Lo que otro suda a mí poco dura

ES LINDA LA VIDA DEL CAMPO

Fue un lujo en los tiempos en que el paisano tenía tropilla de un solo pelo gastar pingos todos iguales. Muchos preferían los blancos o porcelanados, y para madrina una yegua renegrida. El contraste atraía las miradas de las mozas y provocaba la envidia de los hombres.

Charquiar no quiere decir solamente hacer charque o charqui. Charquiar es, cuando no se sabe montar a caballo, 'agarrarse de la cabezada de la montura para no caer'. Con un poco de imaginación se lo puede ver al jinete montado a lo mono y tendido sobre el cogote.

La locura de los caballos no es otra enfermedad que la meningitis cerebral. Hasta ahora se la creía contagiosa y los ganaderos se apuraban a sacrificar el animal enfermo de entre los sanos. Esa locura puede ser pasajera o grave. Cuando es grave, el animal muere o queda con algún defecto.

Hemos visto perseguir a tiros a las cigüeñas, y ningún bicho es más útil para los quinteros o para los agricultores. La cigüeña no solo se alimenta de lombrices, sino que limpia de sabandijas el campo. Extermina víboras, lauchas, ratones, etc. A nuestro paisano le falta saber cuántas y cuáles son las aves útiles en el campo.

Quien tiene majadas debe privarse de alimentar otros perros que no sean ovejeros. Los fox terriers y los ratoneros, especialmente, por lo juguetones, gustan de atravesar con los corderos, y sus dientes, cuando no matan, perjudican enormemente a los ovinos.

El caballo, cambiando de amo y de vida, contribuyó a consolidar con su pecho lo que ayer había sostenido con el lomo; trascendental mutación que es necesario valorar en su significado. Dos posturas del amo sin relación con la forma de dirigir la cabalgura integran este proceso. El hombre colocado sobre ella y el hombre situado fuera de ella. (Conceptos de una conferencia del escritor Ricardo Piccirilli, acerca de «El caballo».)

Si se alza niebla después de la lluvia, es seguro que hará buen tiempo; si la luna está entre colorada y amarilla, prepare los encerados; si el cielo está acarnerado, antes de tres días habrá charcos en las huellas.

La langosta es un problema permanente, y dice bien el ganadero cuando afirma: «La mejor forma de defenderse contra la langosta es atacarla». Y también tiene razón cuando sostiene que la lucha ha de entablarse desde que nace hasta unos doce o quince días después. Se recomienda el uso de lanzallamas.

Cuando un caballo se enferma de tiña, conviene separarlo inmediatamente del resto de la tropilla, pues la tiña dura entre un mes y medio y dos meses, y el contagio se hace con facilidad. Para curarlo es bueno lavarlo con agua tibia y jabón, y untarlo con una pomada sobre la base de yodo. También dan resultado los baños con creolina, a un 5%, más o menos.

Una perdiz con arroz, o asadita nomás, es un plato barato en el campo, pero no está de más saber si es dura o blanda.

En el aldegüela más mal hay que el que suena



Será lo primero si tiene las puntas de las alas redondas. Si las puntas de las alas son agudas no puede haber engaño: la perdiz es tierna.

El buen tambero masajea la ubre de las vaquillonas antes de la primera parición, tanto en forma circular como de arriba hacia abajo. Además de la docilidad del animal, se consigue una secreción buena, pues conforma las fibras musculares de las mamas.

El criollo cree que la riña de gallos es algo muy nuestro, y está equivocado. Los griegos la conocían y los hindúes también, desde tiempos muy remotos. A los ingleses siempre les agradó mucho, y en el Canadá y los Estados Unidos los criadores de gallos de pelea constituyen cantidad. En todos los países de habla española la riña de estos plumados es el espectáculo preferido por el campesino. Entretiene... y hasta suele decidir una elección.

Antiguamente cuando un caballo mostraba una oreja con un corte en la mitad se llamaba reyuno, y este era de la señal del rey, de la marca que el rey usaba en sus ganados. Hasta hace poco subsistió esa marca, a pesar de no haber más reyes que los cuatro de la baraja, si nos apuran mucho.

Todavía se ven animales con enormes marcas. ¿Cuándo van a convencerse algunos porfiados de que las marcas grandes desvalorizan los ganados? Algunas personas quisieran —al parecer— escribir nombre y apellido en el cuarto trasero de las vacas o los pingos.

Ovoscopio se llama al aparato con que se observan los huevos. Cuando uno de estos está *asoleado* tiene una mancha en la yema. Esa mancha es el clásico *ojo de gallo*, que nada tiene que ver con el que obliga a tirar las alpargatas ni a tratar de prepotencia al comisario.

Los caballos, en los meses más fríos del año, corren a través del campo para entrar en calor. Hay que tener cuidado con esas carreras, a fin de que los campos no padezcan. Procure reparos a sus manadas. Salve sus potreros de pastoreo.

A propósito del frío. Es preciso acabar de una vez con los sistemas rústicos en las labores campesinas. Por ejemplo: ¿Significa una pérdida para el tambero construir una ramada para el ordeñe? ¿O un tinglado? Nada de eso; al contrario, implica ganancia. La labor bajo techo evita enfermedades, además de la pérdida que ocasiona el ordeñe apresurado.

Las carreras cortas, más que la excelencia de un pingo, prueban la habilidad de un jinete; y si a un buen parejero se lo obliga siempre a carreras cortas acabará por flaquear en una prueba de distancia mayor, y hasta irá perdiendo corazón, que es lo que más debe exigirse de un buen flete.

Plante eucaliptos, y no solo para formar montes de abrigo. No son esta y sus propiedades medicinales los únicos beneficios que reportan. Plante eucaliptos, y cuantos más pueda, mejor, a fin de que la industria del papel pueda algún día ser nacional.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1938, pp. 158-161.**

DOMA



Montando el bagual.

Alta manguera cercada de algarrobos da cabida a la manada echada el día anterior para que los potros se alivianen... yeguas altas, finas, con las cruces como cerro, se entremezclan con los potros y revuelven atropellando una puerta imaginaria.

Empieza a calentar el sol y un vaho extremezclado de sudor y polvo se alza en el ambiente junto con la granizada de tierra que castiga la cara en el levantar de cascos. Van entrando de a pie los hombres prontos para la lidia, con los lazos arrollados aún, mantenidos en su apretada espiral de rollos.

Un par de *mariquitas* presencia inmutable los prolegómenos de la escena; un recado, maneadores y bozales se colocan a su vera en espera de ser utilizados.

A una señal acordada, los enlazadores arman sus lazos y lentamente, sin alborotar mucho, oprimen las yeguas hacia un rincón para luego formarles calle; un girar de armadas completa la acción. Nube de nervios tensos se apelotona y gira con el típico entrechocar de vasos y patadas que castigan el vacío. De pronto, con fuerza tremenda y velocidad inusitada, un potro arranca rompiendo el cerco. Veloz y con la misma fuerza, parte el volcao como un buscapié en procura de las manos, alzándose la armada frente al suelo y castigándole el hocico. El cimbrar del lazo acompaña la echada a verija y el animal pierde manos en el vacío chicoteando con la paleta. Rápido y antes de que el potro reaccione y vuelva del aturdimiento producido por el golpe, los maneadores completan la obra del lazo



para luego embozalarlo y dar comienzo a la ensillada. Mientras alguno lo agarra de las orejas o el copete y le venda los ojos con una jerga, el domador cautelosamente va poniendo una bajera, el basto con las estriberas cruzadas sobre la cabezada para evitar las cosquillas, cincha, cuero y sobrecincha, y antes de desmanear le coloca en los *asientos* el bocao con las riendas de domar.

Mientras el bagual es sacado puerta afuera por los apadrinadores, el jinete se despoja del cuchillo y calza las *cantoras* de fuerte pigüelo.

Con suavidad de gato y aprovechando el momento en que el bagual entre atontado y sin ver por la acción de los apadrinadores lo permite, apenas estriba y ya está enhorquetado. Un breve acomodo en el recado como tomando firmeza en los estribos y un afianzar de riendas para no salir en ellas, dándoles soltura, son la precaución obligada. Un larguen... dos o tres saltos cortos y ligeros hacia los lados que luego van tomando fuerza y altura son el preludio de este duelo; hecho un arco, con la cabeza entre las manos como queriendo pisarse las orejas, bellaqueando a vuelta, en un continuado corcovo de inverosímil movimiento, el animal opone su rebeldía. El cuerpo atrás, las rodajas afianzadas en los costillares, una mano en las riendas pegada a la cabezada, la otra con el rebenque en alto soliviada por la fuerza del arrancón que quiebra un grito, es la estampa que nos deja este recuerdo.

Un disparar loco cuya dirección encauzan los apadrinadores a fuerza de pechadas, seguido de las tiradas para quebrantarle la boca, son el fin cuando el potro entrega sus últimas fuerzas y rebeldías.

Traído a las casas, insensible ya a la espuela, cubierto de sudor y dando una sensación de aplastamiento total, es desensillado y se ata al palenque donde



Palenqueando.



Bellaqueando.

poco a poco se le irá quebrantando el pescuezo y sacando las cosquillas con caroneos y maneas redondas.

Para enseñarle a cabestrear y facilitar el trabajo de bozal, lo trabajarán a sidera con un maneador corredizo hasta que ablande el pescuezo.

Previo al tercer o cuarto galope y después de tenerlo bien manso de abajo, lo irán ejercitando en las recorridas de campo, la arreada de animales, etc., hasta que ya redomón corriente se hará correr en el rodeo, se le echarán cueros encima, se lo acostumbrará a quedarse con el cabresto abajo sin disparar y a sentir el lazo. Llegado a esto, recién se procederá a enfrenarlo.

El enfrenar un animal es la parte más delicada en su doma; el recalentarlo o cortarlo en la boca lo hacen poco menos que inservible para las tareas del campo, pues su gobierno y docilidad en la boca se hacen relativos. Por varios días le ponen un freno blando, atándolo del cabestro y en un sitio de modo que no pueda refregarse o enredarse hasta tanto lo agarre bien. A medida que se vaya acostumbrando a él, se le irá dando trabajo de a pie ayudado por el bozal hasta que una vez hecho a su nuevo bocado se proceda a andarlo a su total doma.

Arturo Berro Mayol

ILUSTRÓ: *Enrique Castells Capurro*

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1949, pp. 368-372.**

CRÍA DE PAVOS

De las aves de corral, el pavo es una de las que dan mejor resultado. Una chacra debe criar y comerciar con esta ave como una de las ramas de su explotación preferidas, en la seguridad de obtener buenos ingresos. Damos algunas ligeras indicaciones para su cría.

La raza más apreciada y que da mejores resultados es la bronceada o Marmouth. La incubación dura de 28 a 30 días.

Conviene echar las pavas lejos de ruidos y tránsito. Una pava puede cubrir bien 20 huevos.

Los pavos deben recogerse en un cerco techado, para prevenirlos de mojaduras de lluvia o de rocío del pasto.

La alimentación del pavito al principio debe ser de cuajada de leche (algunos le ponen a la cuajada ortiga hervida y picada) o bien de pastas cocidas de harina de maíz, repollo, lengua de vaca, pastos crudos mezclados, triguillo, maíz pisado, girasol, todo picado, mezclado y mojado, formando una pasta con leche o con agua.

Debe racionárselos cuatro o cinco veces al día, y poco cada vez.

El peligro de pérdida está, en los pavitos, al mes y medio. A esa edad la mortandad suele ser grande debido a la llamada crisis del rojo.

En esa época debe dárseles la ración con un poco de pimienta, y aumentarles la ración de ortiga con lengua de vaca, lo mismo que verde.

Si empezaran a entumirse, debe dárseles pan con vino u otra bebida alcohólica rebajada, una vez de mañana y otra de tarde.

Pasando dos meses, ya se pueden largar a la vida independiente, de plena libertad, que es el mejor sistema de tener los pavos, pues necesitan mucha extensión para pastar. El invierno los perjudica. Cada pavo puede servir ocho pavas.

Los precios por cada pavo llegan a veces a $ 1,50 o $ 2,00.

- Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1927, pp. 135-136.

BREVES + BREVES



BUENA IDEA PARA LOS PESCADORES. ¿Suele usted ir de pesca? He aquí una excelente idea que podrá poner en práctica. Tome un armazón de paraguas viejo y cúbralo con tejido para mosquiteros. Tendrá así una de las mejores redes de pescar que pueda conseguirse, y sumamente fácil de construir.

Es muy práctica para llevar en el coche, dado que puede plegarse cómodamente en un espacio muy reducido y se arma instantáneamente para usarla. Todo pescador debe usar una red, y esta le resultará insustituible.

Debe perdonarse al humilde y hacer guerra al soberbio. Virgilio

EL HOMBRE DE CAMPO DEBE LEER

El viejo axioma «saber es poder» es más aplicable hoy día que hace centenares de años, pues el hombre actual necesita ser muy instruido para luchar y vencer en la vida.

Las ciencias aplicadas a la industria avanzan tan rápidamente que la generalidad de los hombres se queda atrás más fácilmente de lo que se cree, por lo que se constata la escasez de hombres entendidos.

Para estar al día hay que leer, instruirse, ir a las verdaderas fuentes de los conocimientos, constatarlos y experimentarlos.

El hacendado más que ningún otro necesita adquirir esos conocimientos, dado el aislamiento de los centros de información en que vive, y porque la industria a la que se dedica es una de las que más requieren de conocimientos exactos, aplicables a todas sus acciones y a todos sus trabajos.

No solamente debe leer, sino también escribir y tratar de dar a conocer a los demás hombres sus experiencias, fracasos y éxitos en sus métodos.

Ninguna otra industria ofrece tantas ocasiones de cambiar ideas como la agricultura y la ganadería, en las que no sucede lo que pasa con las demás industrias, en las que es casi necesario guardar secreto sobre los procedimientos con el objeto de evitar competencias ruinosas.

Las industrias rurales necesitan popularizar sus procedimientos a fin de que todo el mundo se entere de ellos y se beneficie sin que nadie llegue a perjudicarse.

La lectura de revistas y órganos que dedican sus esfuerzos a esta propaganda benéfica y patriótica va en aumento, pero todavía no llega a lo que debería ser, y es necesario que cada uno se dé cuenta de la importancia de esta fuente de conocimientos.

Cada estanciero, cada hacendado, cada agricultor, debe tener *su revista* a la que mire con simpatía y escuche sin desconfianza sus consejos, en los que ha de encontrar siempre algo útil. A ella debe dirigirse siempre que necesite un dato, una información o desee hacer conocer un procedimiento llevado a cabo por él. Seguramente que al difundir sus experiencias, otros las experimentarán también y aun quizás las mejoren, llegando así a beneficiarse todos mutuamente.

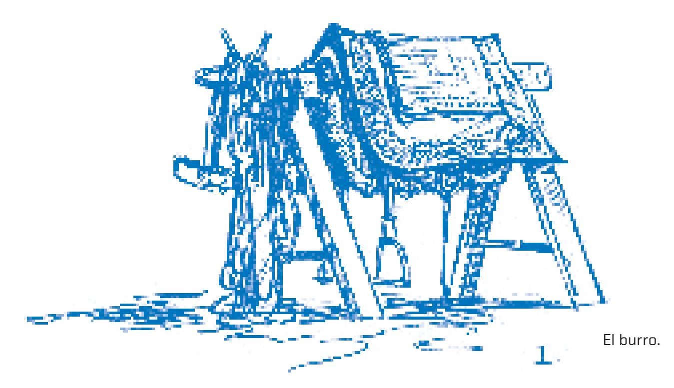
- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1934, pp. 235-236.**

BREVES + BREVES

Según algunos, enseñar a pensar bien, y por consiguiente a actuar lo mejor posible, examinando las ventajas e inconvenientes de las diversas soluciones, es *enseñar a vacilar*. Vaz Ferreira

14.

ENSILLAR AL MODO ORIENTAL



El burro.

Con el deseo no solamente de ilustrar dentro de nuestro modesto concurso la faz práctica de las cosas del campo, sino también de difundir en lo posible nuestras costumbres gauchas entre la gente de nuestras ciudades donde encontramos quienes sienten verdadero cariño e interés por las cosas nativas, nos referimos hoy al procedimiento de ensillar un caballo de andar con las *pilchas y garras* de más uso y que hacen el apero de nuestro hombre de campo.

Este apero llamado comúnmente recado, compuesto de diversas piezas que se adaptan para servir de silla, cumple también, dispuesto debidamente, el no menos útil fin de ser cama corrientemente entre quienes lo usan en nuestra campaña. Al ensillar, todas sus partes se complementan entre sí formando un solo conjunto que persigue el doble objeto de dar la comodidad necesaria al jinete sin restarle soltura a la cabalgadura.

El burro, implemento muy difundido en nuestro medio por las ventajas que ofrece, tanto higiénicas como de orden, es un caballete de madera de cuatro patas, de fácil construcción y cómodo transporte, que se emplea para guardar el apero.

El bozal junto con el cabresto, generalmente hechos de cueros trenzados, se emplean como primeros accesorios para agarrar al animal. Por lo general esto se realiza dentro de un corral o rinconada, adonde previamente ha sido conducido para tal fin; es costumbre enseñarle a dar el frente saliéndole siempre de adelante y acompañando los movimientos con suaves silbidos que reconoce y lo tranquilizan, al extremo que muchos prescinden de todo cerco y agarran a pleno campo. Úsase también lo que llamamos ronda, vale decir que con un simple maneador o sobeo se forma un cerco dentro del cual los animales destinados a ser agarrados se mantienen sin salirse de él. Si se trata de animales inquietos o de poca confianza, y para evitar movimientos que dificulten el ensillar, se usa la manea corriente, hecha de un trozo de cuero con un ojal en cada extremo, que prendidos a un botón y en forma de abrasaderas le asegura las manos. Se suele emplear también, cuando se ensillan animales mañosos, la manea

Lágrimas de herederos son risas encubiertas. Seneca



pie de amigo, de tres abrasaderas, una de las cuales sujeta una de las patas.

Para librar de tierra y pelerío el lomo y demás partes del animal, y como precaución elemental antes de ensillar, se usa la rasqueta, peine de hierro con dientes ligeramente marcados; a falta de esta, se emplean el lomo del cuchillo o la lonja del rebenque puesta de través.

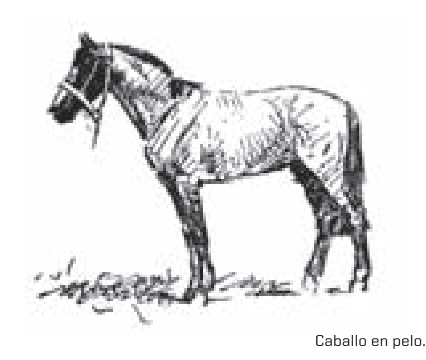
Cumplidos estos requisitos previos y buscando que el caballo esté bien parado teniéndolo del cabestro, cosa que en ningún momento debe abandonarse y siempre por el lado izquierdo, se coloca sobre su lomo la bajera acompañada seguidamente por la jerga, pilchas estas cuya diferenciación la hace el que la primera hace de sudadera.

A continuación se pone la carona, hecha de suela con las punteras delanteras redondeadas. Esta preserva al animal del roce del lazo, etc., evita del sudor las pantorrillas del jinete y permite el libre juego del corrión en la cincha.

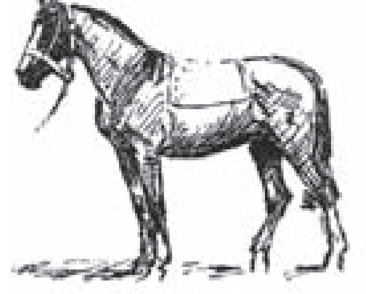
Seguidamente se pone el recado o sirigote –pieza central del apero y verdadera silla de este–, compuesto de dos bastos o almohadillas rellenas de cerda con dos cabezadas, y cubierto de suela, unido a la cual por un cuero llamado accionera van las estriberas con sus respectivos pasadores y estribos. A los costados de ambas cabezadas lleva unas argollitas o grampas de metal que se emplean para poner los tientos con que se atan el lazo o el poncho; se utilizan las de adelante para prender el pretal; una presilla junto a la cabezada de atrás es el lugar de la manea.

Es frecuente atar con dos tientos a las argollas, y por encima de la accionera haciendo las veces de gurupa, un maneador –cuero generalmente del cogote de un vacuno sacado en forma de bolsa– que lleva en uno de sus extremos una presilla con botón y va arrollado de un modo muy particular.

Se pone la cincha hecha de piola tejida, con la encimera de cuero y sus respectivos trascorrión y corrión, para apretar debidamente el recado. En la argolla de la encimera donde va el trascorrión se lleva la sidera, argolla más pequeña y que unida a la anterior por un cuero prende la presilla del lazo. Al poner la cincha, se cuida muy especialmente su colocación, pues de ella depende que el recado y demás pilchas se mantengan en su sitio, lo que de otro modo será origen de extravío de alguna jerga, o de lastimadura del lomo del animal, cosa que con frecuencia acontece al hombre *maturrango*.

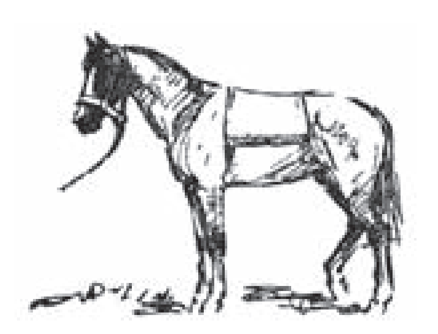


Caballo en pelo.

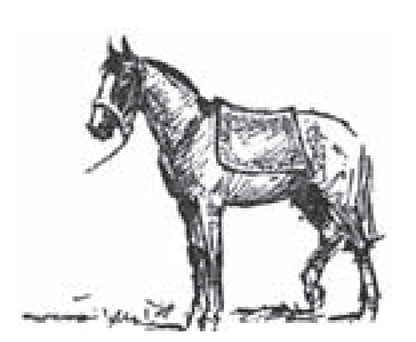


Caballo con bajeras.





Caballo con jergas.



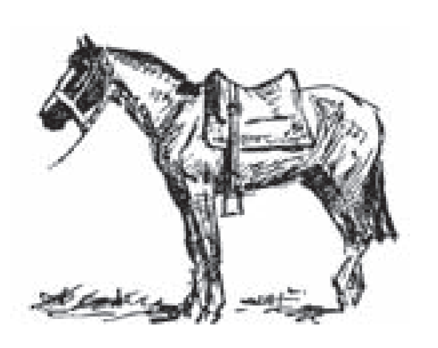
Caballo con carona.

Resultará acá interesante señalar la posición que se mantiene para agarrar la argolla de la cincha para sujetarla con el corrión; siempre la posición del cuerpo es con el lado izquierdo hacia el animal, y de este modo, quedando en forma desenvuelta, podrá evitarse más fácilmente cualquier acción de rebeldía, patada, manotada, etc. Esta modalidad o forma de *perfilar el cuerpo* se mantiene siempre, pues, aun cuando la señalamos en esta oportunidad por ser la acción de cierto riesgo, es el hombre campero algo instintivo, si se nos permite, *recueste a la paleta*.

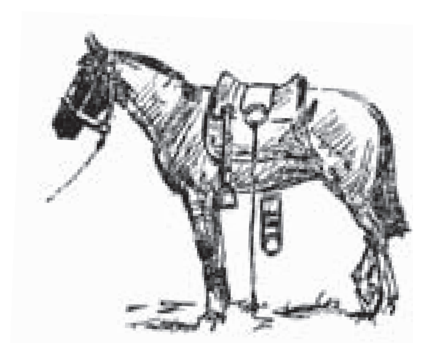
La posición de la cincha varía muchas veces según la faena a realizarse, pues si bien es lo corriente usarla *en el medio*, quedando el recado en forma de perfecto equilibrio en el lomo del animal entre las cruces y los riñones, cayendo aquella en forma vertical, tanto para enlazar como para tirarse a nado debe correrse hacia los sobacos; lo mismo diremos para jinetear, que es cuando debe llevarse más el recado sobre las cruces para suavizar la fuerza del corcovo. Antes de afianzar el corrión definitivamente, muévase el animal para que deshinche el lomo.

Se colocan los cueros o cojinillos hechos de cueros de oveja a los que previamente se les cortaron las garras y son sobados por el salitre del sudor de algún nochero y la aspereza de algún paraíso.

Seguidamente se pone la badana, de cuero flexible y variada procedencia, que, sin quitarle la blandura de los cueros, le da suavidad al asiento con la consi-

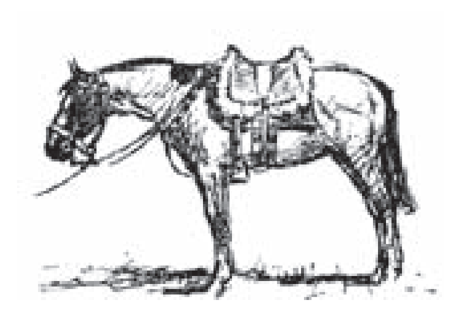


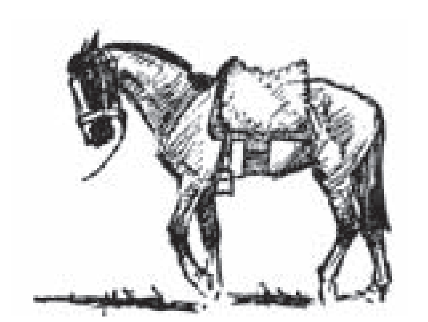
Caballo con recado o bastos.



Caballo con cincha.




Caballo ensillado.


Caballo con cojinillos.

guiente soltura al jinete; sirve de sostén la sobrecincha; esta garra es similar a la cincha, compuesta de dos piezas también, aunque de confección más fina, menos resistente y su encimera es de mayor longitud.

Una vez ensillado, la última operación es ponerle el freno que, junto con las cabezadas y riendas, es el gobierno del animal. Abrazando su pescuezo con las riendas, se procede a sacar el bozal para en forma casi simultánea meter el freno en la boca, en lo que es de elemental precaución, que el bocado quede por encima de la lengua y a una altura sobre las barras que no permita hacer carretilla.

Creemos interesante destacar el significado de hacer *carretilla*: cuando un animal se desboca, la mayoría de las veces se debe a que el bocado del freno, al no estar puesto a altura correcta, es tomado con los dientes o muelas, lo que le impide la acción.

La barbada en el rol del freno juega papel preponderante; guasquilla o cadenilla que une las patas del freno y va por detrás del belfo haciendo con su acción que el puente del bocado actúe sobre el paladar del animal.

En el arte campero de ensillar, además de las ya enumeradas, tenemos distintas prendas, de las cuales algunas poco a poco van cayendo en desuso, y otras se han modificado para adaptarse a las necesidades distintas de la época por la evolución lógica de las costumbres, tomando enseñanza de otras regiones con distinta topografía, etc., de nuestro ambiente actual.

Entre las primeras tenemos el pretal, la percha, el fiador. Son estas prendas que se usan en campos muy quebrados y con el objeto de mantener el recado en su posición original. El fiador se usa cuando se corre en pelo, en rodeos, carreras, etc.

La entrecarona, jergón o mora se emplea en invierno como impermeable de abrigo para dormir.

El cinchón, que hace las veces de sobrecincha, es un maneador que en cualquier momento hace las veces de lazo, atador, etc. Es interesante destacar que esta prenda dejó de usarse por obra de los comisarios de nuestra campaña, que veían en ella el medio de realizar abigeatos.

El Tero

• **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1949, pp. 115-121.**

15.

EL AVIÓN AL SERVICIO DE LA ESTANCIA

El hacendado que se precie de progresista, el hombre de negocios que actúe en campaña, y en general todo aquel que deba trasladarse de un lugar a otro de la República en el menor tiempo posible tienen al alcance de su mano un medio rápido, económico y eficaz para cumplir con sus intereses. Me refiero al *avión liviano*, ya asunto familiar en nuestro ambiente, pues esas avionetas hoy día surcan de continuo nuestro cielo y han conquistado rápidamente la confianza hasta de las personas más incrédulas.

Todo establecimiento rural de alguna importancia, o cualquier estanciero que pueda adquirir un avión de estas características, no debe dudar un instante en hacerlo; muchos tal vez lo habrán pensado, pero, posiblemente, algunos por desconocimiento de la materia, o por estar en la creencia de que el mantenimiento de un avión resulta caro, y otro por estimar que el lugar donde aterrizar representa un problema insoluble, han dejado a un lado este magnífico medio de transporte.

Nuestra campaña en general, prácticamente, se presta para aterrizar en toda su extensión; aun mismo en zonas de terrenos quebrados o de sierras encontramos casi siempre en sus alrededores alguna parte llana que sirva a nuestro propósito.

Como los aviones de referencia necesitan poca extensión de terreno para las maniobras de aterrizaje y decolaje, puede con muy poco trabajo ser acondicionada la parte del campo necesaria a fin de que esta ofrezca un máximo de seguridad.

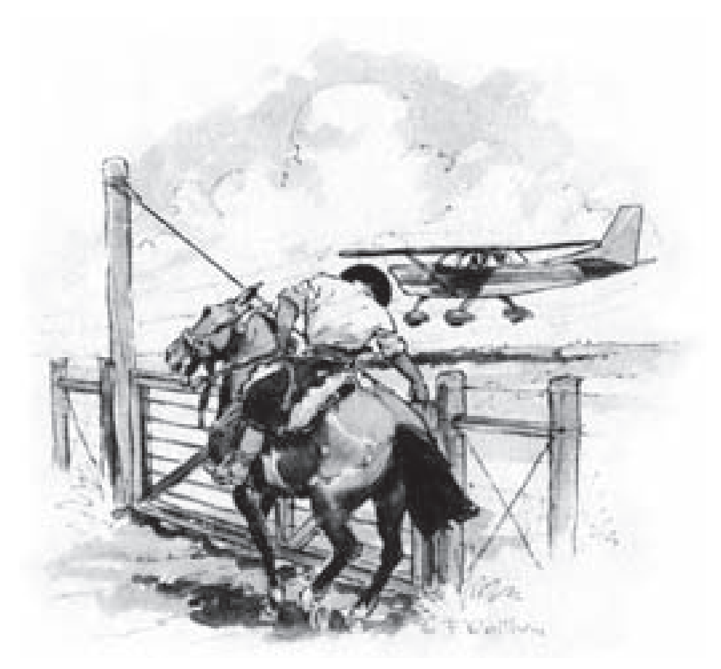
Para mayor comodidad en la elección del lugar se buscará que esté, dentro de lo posible, cerca de las casas o los caminos. Para la construcción de las pistas es necesario una faja de 700 m de largo como mínimo, por un ancho de 30 m, dentro de la cual efectuaremos la limpieza (tapado de pozos, destrucción de hormigueros, etc.).

Nos bastan dos pistas cruzadas o formando ángulo, que deberán ser orientadas preferentemente en la dirección de los vientos dominantes en la zona. El sistema de pistas formando ángulo es el más conveniente, pues se aprovecha mejor el campo, dado que en ese lugar podrán ubicarse el cobertizo o reparo donde dejar el avión amarrado, los tanques de nafta y otros implementos necesarios, etc.; aquí se instalará la manga de viento como indicador. Esta disposición del campo de aterrizaje presenta la particularidad de servir de punto de partida para las dos pistas, siempre que favorezca el viento, y evitar así la necesidad de trasladarse a un extremo u otro.

Las cabeceras o entradas de las pistas se marcarán para su fácil localización desde el aire; se colocará pedregullo partido a nivel del suelo, que actuará como baliza; deberá ser blanqueado a la cal a fin de resaltar del fondo oscuro del terreno.

Para mayor tranquilidad del piloto, se evitará que en una distancia prudencial de las entradas de las pistas existan obstáculos, como árboles altos, postes, etc.; de este modo aumenta el coeficiente de seguridad.





Todo lo dicho precedentemente no quita que en nuestra campaña los poseedores de aviones particulares, dado que conocen la topografía del terreno que utilizan con frecuencia, no acondicionen nada al respecto; pero creemos que la seguridad bien vale el pequeño gasto que ocasiona el arreglo del campo. Como la potencia de los referidos aviones oscila entre los 65 y los 150 HP su consumo horario es muy aceptable, y si agregamos que la nafta para aviones es mucho más barata que la que se usa en automóvil, deducimos claramente la economía del avión.

Por entender de gran interés este vial asunto de comunicaciones rápidas y seguras, actualmente se desarrolla en Estados Unidos una acción continuada y firme destinada a la construcción y preparación de *tiras* de terreno que ofician como pistas de aterrizaje. Estas pistas diseminadas en gran número y colocadas en adyacencia de las carreteras y pueblos se destinan al servicio gratuito de los aviones particulares. Como podrá observarse, las ventajas son múltiples, y se ha proyectado además la instalación de estaciones de servicio para los aviones tal cual si se tratara de *vulgares* automóviles.

Por todo lo expuesto, vemos claramente que el avión personal se impone como vehículo de transporte y como seguro medio de agilitar los negocios, y que este factor de progreso no es asunto de futuro sino del presente.

Walter Tarallo

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1973-1974, pp. 156-159.

ESQUILA

ESQUILA DE LA LANA DE LA BARRIGA

Posición de la oveja. La oveja se coloca sentada, recostada contra las piernas más bien juntas del esquilador, de forma que quede algo inclinada hacia atrás.

El esquilador levantará luego la pata delantera del animal y la colocará contra su costado izquierdo procurando que la piel de la barriga de la oveja quede bien estirada.

Cortes. Hacer el primer corte derecho, de arriba hacia abajo, a lo largo del lado izquierdo del animal, para así dejar un borde derecho para la pasada larga y facilitar los cortes que se indican en la figura 4.

El segundo corte es paralelo al primero.

El tercer corte se hace hacia abajo por el lado derecho del animal para dejar también por ese lado un borde largo y limpio.

La lana del bajo vientre se esquila mediante pasadas cortas en diagonal.



FIGURA 1.

La de la entrepierna, con cortes angulosos y cortos; el esquilador utilizará su mano libre para estirar las arrugas de la piel, lo que evitará lastimar al ovino.

La lana de la barriga la debe levantar enseguida el vellonero para evitar que se mezcle con el vellón.

ESQUILA DEL VELLÓN

Posición de la oreja. Una vez terminada de esquilar la barriga, se deja caer suavemente hacia atrás el animal para alcanzar la cara interna de las patas traseras.

En el caso de hembras, cuidar de levantar la ubre con la mano izquierda para no lastimarla.

Cortes. Comenzando con la pata trasera derecha, se esquila la parte interior, en dirección a la pezuña.

El segundo corte se hace desde la pezuña derecha hasta la izquierda, abarcando toda la cara interna de los muslos, siguiendo una línea horizontal.

Se completa la esquila de la pierna izquierda, cortando de arriba abajo la lana de la entrepierna de ese lado.

La habilidad y la seguridad del esquilador contribuyen a tranquilizar a la oveja, con lo que se facilita el trabajo.

Posición de la oveja. El esquilador debe hacer girar la oveja hacia la derecha, de manera que la parte izquierda del animal quede hacia arriba. Colocará la pata delantera derecha del animal detrás de su rodilla derecha, para permitir que este quede apoyado cómodamente contra sus piernas.

Mal ajeno de pelo cuelga



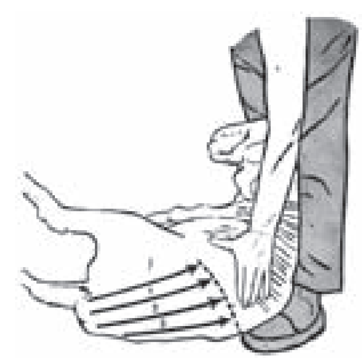


FIGURA 2.



FIGURA 3.

Para mantenerlo quieto lo presiona en el flanco con su mano izquierda. Esta presión no solo obliga a la oveja a no moverse, sino que además determina que levante su pierna izquierda, que es la que se va a esquilar.

Se realizan desde la pata, en sucesivas pasadas perpendiculares y paralelas hasta llegar a la cola.

Para que la esquila se desarrolle con rapidez y eficiencia ha de seguirse fielmente el orden en los cortes que se señalan en estos gráficos.

Posición de la oveja. El esquilador mueve hacia atrás su pierna izquierda para que la oveja se acueste casi del todo. Con la mano izquierda abierta le oprime fuerte pero suavemente el lomo, con lo que logra mantener sujeto al animal y al mismo tiempo estirarle la piel para evitar lastimarlo.

La única manera de que la oveja también colabore es no ocasionarle molestias innecesarias.

Cortes. Deben realizarse colocando la muñeca más abajo del punto de entrada de la tijera.

Como la superficie a esquilar está plana y estirada por la mano izquierda del esquilador, este podrá cortar la lana de la zona de las ancas en solo tres cortes, desde la cola al lomo.

Estos cortes siguen la misma dirección que los que se indican en la figura 4, lo que facilitará su realización.

Apartarse de los movimientos que se indican significa pérdida de tiempo y posibles heridas en el animal.

Posición de la oveja. El esquilador debe colocar su pierna derecha entre las patas delanteras y traseras de la oveja. Echará luego hacia atrás la cabeza del animal, apoyando suavemente el cogote sobre su pierna izquierda, bajo la rodilla.

Cortes. La cabeza se esquila como de costumbre.



FIGURA 4.





FIGURA 5.

El primer corte se hace escasamente debajo de la yugular en ovejas con muchas arrugas, y luego se sigue derecho el cogote hacia la cabeza.

El segundo corte es paralelo al primero, pero se continúa por el costado de la mandíbula y oreja.

El tercer corte también se continúa, para dejar limpia de lana la mitad de la cabeza.

De inmediato se limpia la pata delantera y se esquila la paleta hacia el cogote.

Es necesario cortar la mayor cantidad de lana posible sin separar la máquina de la piel para evitar los cortes inútiles y los segundos cortes.

Posición de la oveja. El animal debe ser balanceado, dejándolo caer mientras se lo sostiene por la cabeza con la mano izquierda, de modo que quede estirado sobre el piso.

El esquilador colocará su pierna derecha entre las patas traseras del animal.

Cortes. Los cortes indicados en láminas anteriores facilitan los de esta lámina.

Hacer el corte largo del costado normalmente hasta llegar al espinazo, sin tirar la pata delantera hacia la cabeza de la oveja. En caso necesario, estirar las arrugas con la mano izquierda.

El esquilador debe cuidar que el diente inferior del peine esté siempre pegado a la piel.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1970-1971, pp. 53-58.**

BREVES + BREVES

EL PEQUEÑO GRAN DETALLE. Aquel comerciante de una ciudad del interior hacía unos meses que se había instalado. Peso sobre peso ahorrados en muchos años de empleado de otro comercio similar le habían permitido formar un capitalito, constituir un hogar y establecerse por cuenta propia.

Era un triunfador de su propio esfuerzo.

El comercio estaba instalado magníficamente y bien surtido. Debutó triunfando en el ambiente y fue la casa predilecta en el ramo.

Llevaba varios meses. A los seis, cabalmente, su contador le hizo un balance de ese período y las ganancias superaban lo esperado y aun lo imaginado.

Entonces le dijo a su esposa:

—Querida, cuando pasemos el balance del primer año, me compraré un chalé; lucirás un saco de piel y pasaremos veinte días en Montevideo.

Pero antes del balance se le incendió el comercio y perdió todo. No había asegurado contra incendios.

LA SALUD DEL POBLADOR RURAL

Es ya un concepto bien comprendido que el desarrollo social y cultural de nuestro país depende en gran parte del desarrollo tecnológico de las industrias agropecuarias. Una mayor productividad del campo requiere obreros capacitados, técnicos preparados, familias que los acompañen en viviendas adecuadas donde hoy son posibles el confort y la comodidad que se disfrutan en las viviendas urbanas, y un ambiente social y cultural que haga agradable la vida y dé satisfacción a las necesidades que todos tienen de aumentar su cultura, de participar en las actividades sociales, culturales y políticas del país.

La vida rural es cada vez más atractiva para los obreros, los administradores, los hombres de empresa, los jubilados y aun los pensadores.

Ya no predispone a la rutina y al aislamiento. La radio y la televisión llevan al campo, en un ambiente menos turbulento, toda la vida cultural de las grandes ciudades, sin sus ruidos, sus humos, sus amontonamientos de personas y de residuos, sus problemas de hacinamiento, de viviendas y de fábricas insalubres.

Además hoy se puede llevar a todas las regiones rurales de nuestro país una correcta asistencia médica que asegure al poblador rural la salud, que es la primera y fundamental condición para su adaptación física y espiritual al trabajo, para el aumento de la productividad y para que pueda participar del bienestar material, espiritual y social, que es la finalidad del esfuerzo por un mayor desarrollo del campo.

Para mantener la salud y evitar las enfermedades hay que aprender a cuidarse. Algunas medidas simples evitan grandes males. Sin embargo, no todos las conocen, y muchos las conocen y no las aplican.

Pero el progreso está venciendo rápidamente a la indiferencia y a la rutina. A la colectividad interesa que todos los individuos sean sanos, y cada individuo disfruta mejor en una colectividad más sana.

La finalidad de este artículo es mostrar cómo algunas medidas preventivas de fácil aplicación pueden evitar graves enfermedades al poblador rural.

Las vacunas. Evitan graves enfermedades infecciosas.

El Ministerio de Salud Pública aconseja las vacunaciones en el siguiente orden:

1. En todos los niños, en los días que siguen al nacimiento la vacuna antituberculosa con el BCG.
2. Cuando los niños cumplen 3 meses de edad, darles vacuna triple (contra la difteria, el tétanos y la tos convulsa) y simultáneamente la vacuna contra la poliomielitis.
3. Después de terminar estas vacunas, a los 7 meses de edad, vacuna contra la viruela.
4. El primer refuerzo de vacuna triple y polio debe darse alrededor de los 18 meses de edad, y el segundo refuerzo antes de ingresar a la escuela.
5. Todos los adultos tienen que vacunarse y revacunarse cada cinco años contra la viruela y el tétanos. También es aconsejable la vacuna contra la fiebre tifoidea.



6. Próximamente se comenzará la aplicación a los niños de la vacuna contra el sarampión.

El quiste hidático y la rabia. Su gravedad todos la conocen. Estas enfermedades son frecuentes donde abundan los perros y donde estos animales no son tenidos como corresponde.

Es fácil eliminar estas enfermedades con medidas simples, que son:

1. Eliminar los perros inútiles y los perros sin dueño. La limitación del número de perros es lo más importante.
2. Evitar que los perros coman achuras crudas.
3. Vacunar los perros contra la rabia.
4. Administrarles periódicamente una toma (antihelmíntico) que les haga eliminar las tenias equinococo.
5. Mantenerlos alejados de las habitaciones y evitar que entren a la quinta de verduras.

Con estas medidas simples se evitarán el quiste hidático, la rabia y otras enfermedades que trasmite el perro, como la enfermedad de Chagas, la brucelosis y enfermedades del intestino y de la piel.

La limpieza del ambiente. Evita enfermedades y accidentes.

Deben ser suprimidas las moscas, los mosquitos, las vinchucas y los roedores, que hacen desagradable la vida, destruyen alimentos y trasmiten enfermedades.

Es fundamental que toda vivienda disponga de suficiente cantidad de agua potable y que no se utilice en la alimentación agua de cuya potabilidad no se esté seguro.

La eliminación de las vinchucas domiciliarias suprime el peligro de la enfermedad de Chagas.

Algunos aspectos importantes de la alimentación. Para los niños, el alimento insustituible es la leche. Debe asegurarse que todos los niños, hasta los 12 años de edad, dispongan de un litro de leche diaria. Se desarrollan mejor y más sanos.

Se aconseja también leche a los adultos, medio litro diario.

Además de leche y carne, debe completarse la alimentación con un plato de verduras frescas y un plato de fruta fresca todos los días.

Llamamos la atención sobre el peligro de comer berro crudo recogido en lagunas, cañadas, arroyos donde pastan animales, pues puede estar infectado con huevos de *saguaypé* y producir en el hombre la misma enfermedad del hígado que produce en los animales.

El bocio endémico. Es una enfermedad frecuente en el norte del país. Por eso se ha hecho obligatorio el consumo de sal yodada en la alimentación humana y animal.

La sal yodada no tiene ningún inconveniente, no altera el gusto de los alimentos y no cuesta mucho más.

Previene el bocio, por eso se prohíbe en esas zonas el uso de sal común, no yodada, y se obliga al consumo de sal yodada.

Tratamientos de heridas y mordeduras. Las tareas rurales exponen a accidentes, heridas de piel y tejidos profundos, a mordeduras de serpientes, etc.

Cuando las heridas son penetrantes, sucias de tierra o queda retenida dentro de ellas cualquier sustancia extraña,

como astillas de madera, espinas de plantas, fragmentos de ropa, etc., predisponen al tétanos. En estos casos debe consultarse al médico.

El *estar vacunado contra el tétanos* evita la aparición de esta enfermedad, pero en casos de heridas de este tipo siempre debe consultarse al médico, quien indicará cuando sea necesario un refuerzo de vacuna, o el suero antitetánico a quien no fue anteriormente vacunado.

Las heridas más peligrosas son las heridas penetrantes del pie; pero toda herida sucia de tierra debe ser tratada.

Siempre se debe consultar al médico en caso de *mordedura* por *perro*, *gato*, o cualquier otro animal. Mientras, la medida más importante es lavar bien la herida con agua y jabón durante 15 minutos y luego desinfectarla con alcohol o éter.

Llamamos la atención sobre el peligro de agarrar *mulitas*, *tatús* o *peludos con las manos*. Se producen erosiones, en las cuales penetra un microbio que vive en las escamas y pelos de estos animales, que produce una infección severa de las manos denominada esporotricosis.

La *mordedura de serpientes* no es frecuente, pero en las zonas donde se sabe que existen yaras o cruceras es conveniente tomar precauciones, de las cuales la más importante es el uso de botas.

En caso de mordedura, lo más eficaz es succionar fuertemente en el lugar de la mordedura, lo que no es peligroso para el que lo hace.

Luego apretar con una ligadura el miembro por encima de la mordedura, pero apretar suavemente, solo para detener o enlentecer la circulación venosa de retorno, y cada 10 minutos soltar despacio la ligadura y volver a apretar. Su finalidad es enlentecer la circulación y no suprimirla totalmente, lo que sería perjudicial.

Inmediatamente llevar al mordido al centro médico más cercano, donde se le dará, si es necesario, el suero antiofídico.

Precauciones contra los rayos. Todos los años se producen algunas muertes en nuestro país los días de tormenta, debido a la acción de los rayos. Las precauciones que hay que tomar son las siguientes.

Al iniciarse una tormenta, dentro de la vivienda mantenerse alejado de las chimeneas, de las ventanas abiertas, sobre todo si tienen rejas, y de todas las estructuras metálicas. Cortar el contacto de las antenas de radio, televisión y el teléfono. No bañarse, pues la electricidad del rayo puede seguir las cañerías del agua.

En el campo, evitar los lugares altos. Buscar refugio en lugares bajos, en los bosques, en los edificios amplios con pararrayos, en los galpones metálicos.

No hay peligro en el interior de un auto cerrado o debajo del tractor.

Lo que no hay que hacer es buscar refugio bajo un árbol aislado, o en edificios chicos, altos sin pararrayos.

No subir al tractor, no ir a caballo, no ir por las cuchillas, no acercarse a los alambrados, no llevar las herramientas o escopetas con las puntas hacia arriba.

Federico J. Salve
PROFESOR

• **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1968, pp. 106-109.**

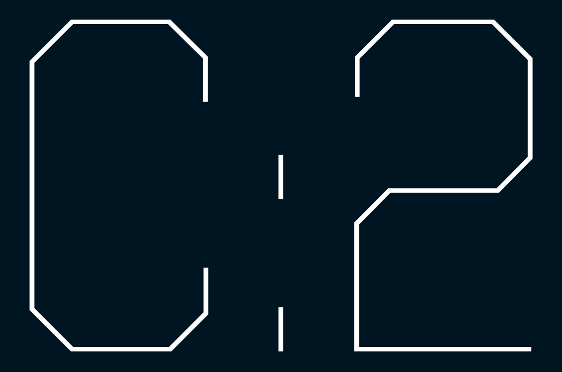


BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

SECCION SEGUROS RURALES

ALMANAQUE DEL LABRADOR Y GANADERO

AÑO ~1929~ MONTEVIDEO



Las convenciones sociales

Un abecé de la buena conducta, el éxito social, los deberes, los dictámenes y la moda.

Este capítulo indaga en los usos y las costumbres de la sociedad uruguaya vistos a lo largo de un siglo: las creencias (¡el ahorro!), la moda (los sombreros apreciados por los paisanos, el buen parecer de la mujer, el foxtrot), los menesteres habituales en el temprano siglo xx (el parto en casa), el trato social conveniente (la etiqueta de mesa, cómo tratar con éxito a la gente). La selección cuenta los usos, las costumbres y los principios del *bien pensar* y del *buen vivir* en la casa, la calle, el universo próximo.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1929, ilustrada por Otto Koch.*



LOS DEBERES DE TODO AGRICULTOR O GANADERO

1. Enseñar a leer y escribir a sus hijos. Demasiado conocemos esta necesidad fundamental. Cuando las escuelas están distantes del hogar, el maestro y la maestra deben ser sustituidos en el peor de los casos por cualquier persona que conozca los rudimentos de lectura y escritura.

2. Arreglar los caminos. Con un poco de buena voluntad, los vecinos podrían ponerse de acuerdo para colaborar en la medida de sus fuerzas, con dinero, brazos, herramientas, animales etc., etc., para hacer viables nuestros caminos, por lo general abandonados.

3. Hacer una huerta. En vista de la gran solicitud que obtendrán nuestras carnes en el mundo entero, es de elemental previsión acostumbrarnos a sustituir los alimentos carnívoros por los productos de la huerta.

4. Criar lechones. Todo establecimiento agrícola o ganadero, por modesto que fuere, debe criar, cuando menos, una docena de lechones.

5. No matar pájaros útiles. Hoy está comprobado que los pájaros útiles constituyen un poderoso auxiliar del rural, higienizando la tierra de innumerables plagas. Al mismo tiempo son un encanto para el espíritu.

6. Plantar árboles en las márgenes de los arroyos. Estos futuros montes reportarían los beneficios siguientes: sanearían la corriente de agua, evitarían el arrastre de las tierras de los campos adyacentes, servirían de abrigo a los ganados, tanto en invierno como en verano, serían el alojamiento ideal de los pájaros y además constituirían una inagotable fuente de recursos con la madera que darían para fines diversos.

7. Combatir los yuyos malos. El labrador sabe bien los grandes perjuicios que de unos años a esta parte viene ocasionando esta plaga, que constituye una verdadera sangría a sus actividades.

8. Matar langosta. Hoy está comprobado que con una buena organización es posible triunfar contra esta terrible plaga, especialmente en las zonas parcialmente agrícolas. Es indispensable que haya muy buena voluntad de parte de los vecinos y que ellos mismos se organicen eligiendo a los más prestigiosos como inspectores.

9. No concurrir a las carreras cuando los trabajos apremien. Debemos convencernos de que el juego es un mal. Malgasta nuestras mejores energías y arruina nuestro hogar. Si no podemos prescindir de concurrir a las carreras, hagámoslo como simple pasatiempo, nunca en las épocas en que los trabajos rurales apremien.

10. Estar en buena armonía con los vecinos. El origen de muchas desgracias, tanto en la vida del hogar como en los negocios, proviene de nuestra enemistad con los vecinos. El hombre solo poco vale: acompañado constituye una fuerza.

- **Extracto de artículo publicado en el *Almanaque del labrador*, 1918, pp. 243- 245.**

Quien más no puede, morir se deja

EL PRESUPUESTO DE LA RECIÉN CASADA

Nuestros abuelos nunca oyeron pronunciar esta palabra; sin embargo, hoy día el significado de ella está al alcance de los niños que frecuentan la escuela. Los gobiernos no hacen otra cosa que preocuparse por los gastos anuales de sus respectivas dependencias. Todo hombre de negocios se toma el trabajo de formular preventivamente el presupuesto anual, y puede decirse que desde muchos años atrás, en todo el mundo, la creación del hogar ha basado su marcha en esta costumbre comercial.

Así, pues, hoy en día todos los que con verdadero coraje afrontan la creación de un hogar para lo venidero lo hacen basándose en la franca discusión de los problemas económicos que ello entraña. Libros nuevos y folletos respecto de los presupuestos aparecen todos los años, y estos libros y folletos no son lo suficientemente claros como para instruir a la joven pareja que debe administrar su casa. Es para estos últimos que ha sido escrito este artículo, basado en la práctica y en la experiencia y con muy poco sabor de teoría.

El valor que encierra en sí la adaptación de un presupuesto es el de forzar al interesado a no salirse de los límites de su medio, decidirlo definitivamente a considerar lo que se necesita para hacer su propia felicidad y lo que puede hacerse a menos para ello; en otras palabras, la apreciación consciente del costo de la vida. Otras ventajas que ello aporta, además, basta solo mencionarlas para que se pase del plan de gastos a su realización: la economía y sabiduría en las compras, aplicadas a las necesidades de cada uno; la prevención de las pequeñas cosas que ocurren impensadamente; el regular y creciente ahorro, y una vida mejor en todo sentido.

Desde que cada plan de vida depende de las circunstancias individuales de cada uno y de los gastos personales, sería una locura querer designar un presupuesto ideal para la generalidad de la gente. La práctica de la experiencia y el estudio

PRESUPUESTO A	
Renta $ 2.400 por año. Dos personas	
25% ALQUILER (incluidos calefacción, luz, gas, etc., $ 50 por mes)	$ 600
22% COMIDA ($ 10 por semana)	$ 528
17% VESTIDOS (hombre $ 158; señora $ 250)	$ 408
10% GASTOS generales (planchado, sirvienta, artículos para la casa, trenes, etc.)	$ 240
16% SALUD Y DIVERSIONES (médico, dentista, recreo, vacaciones, cigarros, café, etc.)	$ 228
Revistas, diarios y libros	$ 36
Recepción de amigos, teatros, biógrafo, regalos, etc.	$ 120
10% ahorro y seguro de vida	$ 240



PRESUPUESTO B	
Renta $ 1.200 por año. Dos personas	
25% ALQUILER ($ 25 por mes)	$ 300
30% COMIDA ($ 7 por semana)	$ 360
15% VESTIDOS (hombre $ 80; señora $ 100)	$ 180
12% GASTOS generales (combustible, luz, agua, planchado, artículos para la casa, trenes, seguros, etc.)	$ 144
8% SALUD y DIVERSIONES (médico, dentista, recreo, cigarrillos, café, etc.)	$ 144
Revistas, diarios, etc.	$ 12
Teatros, biógrafos, etc.	$ 24
10% Ahorro y seguro de vida	$ 120

hacen posible que con nuestro aviso les llevemos una ayuda: en general pueden, en principio, gobernarse los gastos relativos a una mediana entrada, planeando un presupuesto que ha de darle la pauta necesaria, pero es preciso que cada uno cuide individualmente los detalles.

Planear el presupuesto. Los dos ejemplos de presupuesto que ofrecemos aquí no son naturalmente para ser seguidos al pie de la letra. $ 2.400 y $ 1.200 por año en una ciudad han sido elegidos en calidad de importes sobre los cuales puede hacer sus cálculos la generalidad de las parejas para mantener una posición razonablemente desahogada.

Los rubros usados para las diversas divisiones de los presupuestos son los mismos que han usado los economistas. Un principio básico de la división de las entradas es aquel que aplica, por lo general, el 75% de ellas a las necesidades físicas de la vida, es decir, casa, comida y *demás gastos* inherentes, y el 25% restante, o más, a desarrollo (diversiones) y ahorro. A medida que las entradas aumentan, aumenta también este último porcentaje, por tanto el *desarrollo*, las diversiones y el ahorro son los primeros en beneficiarse en todo aumento de entradas, o sea en todo acrecimiento de salario.

- Extracto de artículo publicado en el *Almanaque del labrador*, 1929, pp. 337- 340.

BREVES + BREVES



—En vez de trenza, hagamos un nudo marino... porque tengo que salir con un cadete naval.

LOS SOMBREROS QUE USABA EL GAUCHO



El sombrero que usaba el gaucho era de formas y materiales variados. Así, vemos en los dibujos y litografías de Pallieri y Pellegrini, artistas de la época, que la galera (fig. A) era común. También se usó un sombrero en punta, tejido en paja (fig. C). En la época de Rosas se puso en boga el gorro de manga (fig. B) en varios formatos. El más común, usado por el gaucho de tierra adentro, fue el llamado *panza de burro* (fig. D). Como su nombre lo indica, se confeccionaba con el cuero sacado de ese lugar del animal. Mojado, dejando el pelo hacia afuera, se moldeaba en un poste (fig. E). Luego, colgado al aire libre, a la acción del rocío, se endurecía. Lo sujetaban con tiras de cuero anudadas bajo el mentón o en la nuca. La figura F indica cómo era terminado.

DIBUJOS Y RELATO: *Enrique Rapela*

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1962, p. 214.**

CÓMO TRATAR CON ÉXITO A LA GENTE

Naturalmente usted quiere hacer más negocio. La técnica comercial indudablemente lo ayudará. La experiencia le dará aleccionamiento. Pero como todo negocio descansa en *tratos con otras personas*, fracasará usted en última instancia si no sabe tratar hábilmente a los demás. Haga usted lo siguiente y tendrá éxito:



1. Sonría.
2. Interésese amplia y sinceramente por los demás.
3. Recuerde sus nombres y apellidos.
4. Hágalos sentirse importantes.
5. Escuche y fomente el que los otros hablen de sí mismos.
6. Hable de aquello que interese a los demás.
7. Busque ideas originales y expréselas dramatizándolas.
8. Evite las discusiones.
9. No diga al prójimo que se equivoca.
10. Déjelo salvar su prestigio.
11. Llame indirectamente la atención a los errores.
12. Confiese abiertamente las equivocaciones que usted sufra.
13. Hable de sus propios errores antes de censurar.
14. Elogie, apruebe y atribuya una reputación que obligue a los demás a mantenerla.
15. Consiga aprobaciones inmediatas (la técnica del *sí*).
16. Haga creer al otro que es él quien decide.
17. Haga aparecer fáciles las cosas, estimulando su realización.
18. Lance un reto —si los 17 puntos fallan—, pero que no resulte una vejación.

Estos 18 puntos normativos están inspirados en el libro de Dale Carnegie, refundidos y adaptados convenientemente.

Es de recomendar que sobre su mesa de trabajo, en el portapapeles o simplemente en el bolsillo del saco figuren estas normas siempre al alcance de la mano. Solo cuando la memoria las haya absorbido podrá usted prescindir de esta recomendación porque las llevará dentro, remozando provechosamente su actual personalidad.

Antes de resolver cualquier asunto, domine la impremeditación y el impulso. Consulte estas normas y obre de acuerdo con ellas. Un éxito cada vez mayor será el resultado espléndido de esta paulatina educación de usted mismo para tratar hábilmente a los demás.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1961, p. 178.**

¡CUIDADO CON LOS RATEROS!

Juan era un pobre mocetón nacido y criado en el campo. Un buen día su padre lo envió a Montevideo, donde el muchacho jamás había estado, a fin de que se desempeñara en ciertos asuntos que le fueron encomendados. El viejo, como hombre previsor, le hizo mil recomendaciones con respecto a los peligros que para el forastero existen en la ciudad, sobre todo para los que ocasionalmente se trasladan a ella desde el campo. «¡Cuidado con los ladrones, rateros y cuentistas! —le dijo—, son muy hábiles, y en cuanto ven un extraño lo señalan como candidato.»

Con esto, acompañarlo hasta el ferrocarril y entregarle un par de esterlinas para sus gastos, quedó el asunto arreglado.

Cuando Juan llegó a la ciudad, quedó maravillado del aspecto que ofrecía, con sus palacios, plazas, tiendas, etc. Echose a pasear, y, sin olvidar los consejos de su padre, acomodó dentro de su boca las dos libras, pensando que en ningún otro lugar estarían más seguras.

Así las cosas, se puso a contemplar la enorme y lujosa vidriera de una tienda. Entretanto, un individuo que había seguido sus pasos y que adivinó en Juan una presunta víctima se le acercó y entabló conversación con él; le averiguó la biografía, y concluyó por recomendarle tuviese mucho cuidado con el dinero que pudiese llevar, pues los ladrones abundaban.

—¡Oh! —dijo Juan—, lo que es por eso, no temo, pues las dos esterlinas que mi padre me dio para mis gastos las tengo bien guardadas, aquí en la boca, de donde nadie me las ha de sacar.

—Le vuelvo a recomendar tenga mucho ojo, pues de ahí mismo se las pueden robar.

Separáronse ambos, y siguió Juan su paseo curioseando escaparates, tiendas, grandes edificios, etc.; a poco andar, tropezó *casualmente* con él un chico que a causa del choque dejó caer por el suelo varias monedas de níquel que, ávidas de libertad, se esparcieron por el suelo en varias direcciones.

Comenzó el chico a lagrimear mientras recogía las monedas; varios transeúntes lo ayudaron en la tarea, entre ellos Juan; reunieron así todo el andariego caudal y se lo entregaron a su dueño.

Pero el chico no cesaba de llorar, alegando que le faltaban dos monedas «que *ese hombre* —dijo, dirigiéndose a Juan— se ha escondido en la boca».

Indignáronse los reunidos transeúntes, formose un tumulto y acudió un guardia civil, que, con gran sorpresa de todos y a pesar de todas las protestas, obligó a Juan a abrir la boca, dentro de la cual fueron halladas las dos esterlinas en cuestión, y entregadas al menor, que ya satisfecho se alejó.

¿Y Juan? —dirán ustedes…—. Fue conducido preso, y el guardia civil evitó que el público indignado lo maltratase e hiciese con él un escarmiento.

Razón tenía el presunto amigo cuando le anunció que hasta de dentro de la boca le sacarían las monedas.

Moraleja: No te fíes de personas que no conozcas.

- **Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, pp. 265-267.**

LA ESCUELA Y LA AGRICULTURA

Estadísticas serias oficiales denuncian un elevado porcentaje de analfabetos en nuestra campaña y, lo que es más alarmante, gran cantidad de jóvenes de los dos sexos en edad escolar que no concurren a la escuela. Existe una ley que obliga a los padres a mandar sus hijos a la escuela, pero por encima de la ley deben estar la moral paternal y el deber social y humano de dar la enseñanza al niño para librarlo de los enormes males de la ignorancia, fuente de las más funestas atrocidades, corporales y espirituales, y causa del atraso y la miseria de los pueblos.

Un falso concepto de moral o una errónea apreciación de los valores utilitarios del muchacho hacen que haya padres que aun con la mayor buena fe del mundo se nieguen a mandar sus hijos a la escuela y nieguen las ventajas de la instrucción. ¡Profundo error cuyas consecuencias aún no se alcanzan a prever!

Mañana sus propios hijos, víctimas de esa negación paternal, serán los primeros en recriminarlos, sin contar con que la sociedad entera desde ya los condena.

Preferir que el hijo pase sus primeros años picando bueyes, cayendo en los rastrojos, mientras la escuela y la maestra lo esperan es obstaculizar el progreso.

Con el criterio de esos padres la vida sería brutal, feroz, con el imperio de la fuerza, los instintos y la ausencia de la razón, de la inteligencia.

El porvenir agrícola del país exige como condición previa la instrucción del niño agricultor para prepararlo a recibir las enseñanzas de ciencia y práctica agraria y hacer de ellos hombres capaces de superarnos y sobre todo de prosperar en medio de la segura e intensa lucha de mañana.

Hoy es muchas veces imposible introducir métodos modernos de explotación del suelo como consecuencia de la incomprensión de muchos labradores que, frutos de una época o víctimas de la ignorancia paternal, no pudieron recibir instrucción.

Puede asegurarse que la falta de instrucción de muchos labradores es causa concurrente de las escasas cosechas y por tanto causa de debilidad económica.

Mañana las exigencias serán mayores y quien no esté capacitado desde la escuela para la lucha fracasará lamentablemente.

Los culpables serán sus padres.

Hasta por propio egoísmo debe facilitarse la enseñanza del niño del campo. Ellos bien pronto pagarán con creces los días que faltaron a la chacra.

Preciso es poblar unos años la escuela para luego poblar inteligentemente los campos.

Preciso es que mientras los padres cultivan la tierra, la maestra cultive el cerebro de sus hijos.

La cosecha de la maestra será siempre más valiosa que la del padre.

La escuela ante todo y por encima de todo.

C. Alonso Montaño

● **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero,* 1928, pp. 103-105.**

EL FOXTROT

Baile. Nueva danza, de importación norteamericana, de pasos largos, cambios de medida imprevistos. Se ejecuta como sigue:

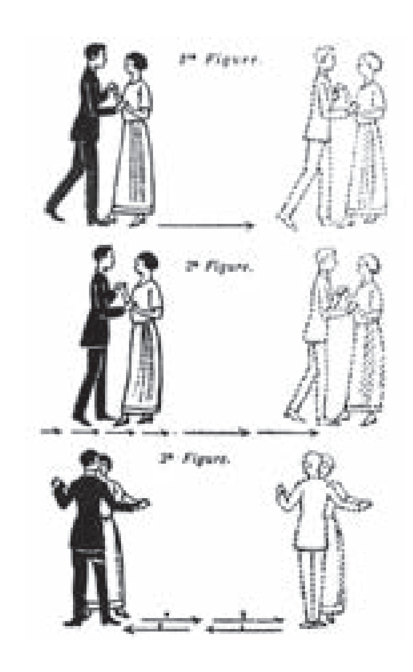
Primera figura. Marcha adelante para el caballero, quien parte con el pie derecho, hacia atrás para la dama, que sale con el pie izquierdo. Se cuentan dos tiempos por paso. La duración de esta marcha, que constituye el paso fundamental, se prolonga a gusto del caballero.

Segunda figura. De vez en cuando, el caballero ejecuta tres pasitos, contando un tiempo por paso. Cambio de paso (véase a continuación).

Tercera figura. El caballero ejecuta a su antojo, deslizándose de lado, dos pasos a la derecha y después dos a la izquierda; después vuelve a emprender la marcha a dos tiempos por paso. Cambio de paso.

Cambio de paso. En el transcurso de la marcha adelante, el caballero se detiene dos tiempos (1-2) sobre el pie derecho; reposa el pie izquierdo, que está atrás (un tiempo, tercero); reúne el pie derecho con el izquierdo (un tiempo, cuarto); pasa el pie izquierdo hacia adelante (un tiempo; segunda medida, primer tiempo); reposo (un tiempo, segunda medida, segundo tiempo); después repita la primera figura, partiendo con el pie derecho.

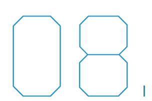
Doble cambio de paso. Como el cambio de paso, pero en vez de tomar la marcha hacia adelante al tercer tiempo de la segunda medida, reposar el pie derecho en el lugar que ocupa atrás, y, al cuarto tiempo de la segunda medida, reunir el pie izquierdo con el derecho. Se vuelve entonces a tomar la primera figura.



Se entiende que, en todas estas figuras, la dama ejecuta los mismos movimientos que el caballero, pero en sentido inverso.

Al bailar el foxtrot hay que evitar el balanceo de los hombros, los cuales deben quedar inmóviles; separar los pies apenas uno del otro; huir de las acrobacias, pues algunos exageran las figuras de esta danza más bien fantástica. Puede notarse también que, como todo baile que depende de una regla fija, adquiere un carácter especial de acuerdo con el que la ejecuta. Es lo que podríamos llamar el sello personal, que unos marcan con distinción y otros con ciertas exageraciones tornan ridícula hasta la danza más noble y simple.

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1933, pp. 505-507.**



LOS DIEZ MANDAMIENTOS DE SEGURIDAD

1. TRATE A TODAS LAS ARMAS COMO SI ESTUVIERAN CARGADAS. ES LA REGLA MÁS IMPORTANTE DEL MANEJO DE LAS ARMAS.

2. SOLAMENTE ARMAS DESCARGADAS DESARMADAS O CON EL CIERRE ABIERTO DEBEN TENERSE EN EL COCHE CAMPAMENTO O EN SU CASA.

3. ASEGÚRESE QUE EL CAÑÓN Y EL SISTEMA DE SU ARMA ESTÉN LIBRES DE OBSTRUCCIONES

4. SIEMPRE LLEVE SU ARMA DE MANERA QUE PUEDA CONTROLAR LA DIRECCIÓN DEL CAÑÓN AUNQUE DIERA UN TROPIEZO

5. ESTÉ SEGURO DE SU OBJETIVO ANTES DE APRETAR EL DISPARADOR

6. NUNCA APUNTE SU ARMA HACIA PERSONAS, ANIMALES U OBJETOS A LOS QUE NO QUIERE TIRAR.

7. NUNCA DEJE SU ARMA FUERA DE SU VISTA SIN ANTES DESCARGARLA.

8. NUNCA TREPE A UN ÁRBOL O CRUCE UNA CERCA CON SU ARMA CARGADA

9. NUNCA DISPARE HACIA UNA SUPERFICIE PLANA Y DURA, HACIA LA SUPERFICIE DEL AGUA O CERCA DE VIVIENDAS O EDIFICIOS.

10. RESPETE LA PROPIEDAD DEL CAMPESINO

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1961, p. 271.

EL AHORRO

Hay quien, no obstante su pingüe sueldo, se lamenta de la imposibilidad de ahorrar ni un centésimo; y esto, más bien que la carestía de la vida, tiene por causa la falta del hábito de la economía y del ahorro.

Es casi seguro que si un joven no se acostumbra desde luego a emplear bien el dinero, a gastar tan solo lo necesario y a prescindir de lo superfluo, tropezará con muchas dificultades para acumular un modesto capital con que emprender, cuando hombre, negocios por su cuenta.

Tabaco, teatros, golosinas, comilonas, bailes y otras peores a que se inclina el bullicioso temperamento juvenil impiden el ahorro de los primeros mil pesos que sirven de base a mayor fortuna.

Muchos jóvenes recién entrados a la sociedad creen que el mejor medio de conquistarse simpatías es derrochar el dinero, como si no conocieran o desdeñaran su valor. Obsequian a las señoritas con flores de invernáculo y convidan pródigamente a los amigos a cafés, teatros, cines, carreras, espectáculos y diversiones de costosa elegancia.

Si por seguir la moda o satisfacer la vanidad se inscribe a un círculo o casino de lujo y nota, ha de hacer no pocos equilibrios económicos para guardar las apariencias; y si por medios lícitos no los consigue, es fácil que recurra a trampantojos que de poca monta al principio, van amontonándose al rodar, como bola de nieve, y cuando la conciencia remuerde es ya demasiado tarde para retroceder en el camino del oprobio. Semejante conducta es causa de suicidios o por lo menos del infortunio de toda una vida.

Según dice un moderno escritor, perdemos los verdaderos goces de la vida de sociedad al esforzarnos en aparentar más de lo que somos y podemos. Esta es la raíz de toda cursilería y extravagancia, a la que sigue y agrava el inmoderado deseo de adquirir cuanto nos apetece sin reparar en las consecuencias. Favorece tan morbosas inclinaciones la falta de la educación, que se nota no solo en los individuos, sino también en las colectividades.

Hay muchísima diferencia entre la ruindad y el ahorro. Alguna esperanza tiene el joven tacaño; pero ninguna les cabe al pródigo y al dilapidador de dinero. Muchos quedan pobres después de haber trabajado como negros toda su vida, porque no supieron ahorrar cuando podían. El joven que no se acostumbra a una prudente economía, tan distante del derroche como de la mezquindad, llegará al promedio de la vida sin un céntimo ni un amigo, buscando desolado una colocación, empeñándose con todo el mundo y lamentándose a voz en grito de su adversa suerte. Se ve desnudo y hambriento, porque creyó de poca monta ahorrar en la juventud para disponer en la virilidad de un capitalito con que emprender el negocio de su conocimiento y de su predilección. No aprendió a descubrir la acumulativa potencia de los ahorros mínimos ni la influencia que en la formación del carácter ejerce una saludable y bien entendida economía.

No pocos hombres se ven hoy reducidos a un estrecho pasar que apenas les da para vivir, sencillamente porque en la juventud no se avinieron a privarse de gustos superfluos y ahorrar lo que les sobraba después de satisfacer las



naturales necesidades de la vida. No aprendieron el arte de vivir austeramente ni trataron de refrenar sus apetitos, pues todo su propósito estuvo en darse buen aire y adquirir cuanto se les antojaba, aun cuando para ello hubieran de empeñarse.

No sé de joven alguno que sin estimar el valor del dinero ni poner linde a sus gustos se haya visto favorecido por la fortuna, sino que en todo revela flaca mentalidad y tal falta de orden y de concierto que presagia el fracaso. Los descuidados o informales en cuestiones de dinero nunca lograrán amasar ni el más modesto capital, y por esta razón no han de ahorrarse padres y maestros en representar a los jóvenes la necesidad de ser escrupulosos y formales en todo asunto en que intervenga el dinero.

Por exiguos que sean vuestros ingresos, contraed a ellos los gastos, y, sin caer en la penuria, ahorrad cuanto os permitan vuestras necesidades. Es ley económica que cada cual puede vivir atenido a sus recursos, y esta ley tiene mejor aplicación a los jóvenes que se inician en las profesiones y los negocios de la vida activa. En último término, las naturales e indispensables necesidades cuestan relativamente poco de satisfacer, y muy corto ha de ser el sueldo para que un joven soltero no pueda vivir sobria y decorosamente. Lo que cuesta no es lo necesario, sino lo superfluo, como tabaco, cafés, licores, teatros, naipes, apuestas, autos y otros dispendios menos lícitos todavía en que los jóvenes de mediana posición quieren codearse presumidamente con las familias opulentas, y por un plato de lentejas venden la primogenitura de su porvenir, sin tener siquiera por pretexto la corporal necesidad del hambre que acosaba a Esaú. Por el contrario, sus necesidades son ficticias, y el satisfacerlas solo sirve para levantar un ejército de morbosos deseos que hunden al mentecato que a ellos cede en los abismos de la abyección y el deshonor.

No se engañe el joven que gasta más de lo que gana con el sofisma de que restaurará su crédito. No crea que con proyectos imaginarios redimirá su pasado, pues sobre el presente edificamos nuestro porvenir, y tan seguramente como a la noche sigue el día, cosecharemos lo que hayamos sembrado. Nadie se engañe, porque la ley es inexorable y no hay medio de eludir las consecuencias de vuestras acciones. Quien siembra vientos cosecha tempestades. Quien siembra trigo llenará sus trojes en el otoño de su vida. Pero recordemos que solo hay una época a propósito para el entroje, y de nosotros depende entrojar honra o infamia, éxito o fracaso, riqueza o miseria, gloria o ignominia.

Orison Swett Marden

• **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1936, pp. 376-378.**

BREVES + BREVES

ESPOSO DISCRETO. El juez –¿Por qué no le ha dirigido usted la palabra a su esposa durante todo un año? El interrogado –Por no interrumpirla, señor juez.

IDEAS Y CONSEJOS SOBRE
Modas y Modelos

por TAMAR



Haga Vd. misma su vestido



Fresco y práctico vestido, realizado en algodón estampado. Falda acampanada y blusa con breteles, abotonada adelante en forma disimulada con una franja del mismo género. Bolero [illegible] con cuello recto y manga japonesa. Material: m. 4.75 en m. 0.90.

- Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1955, pp. 452-453.

EL BUEN PARECER DE LA MUJER

Todas hemos notado que existen ciertas mujeres que siempre perecen más elegantes que las demás. ¿Cuál es la razón de ello? Un ligerísimo examen nos da enseguida la respuesta. Son personas que dan a los más pequeños detalles del vestido y del arreglo facial gran importancia.

La minuciosidad es en el vestir un valor digno de la consideración de todas las mujeres. El polvo, el *rouge*, el rímel sabiamente elegidos, las uñas cuidadosamente arregladas, el peinado apropiado y bien hecho son esenciales. El vestido deberá estar siempre perfectamente limpio y bien planchado.

Las costuras de las medias, en el centro de las piernas. ¡Obsérveselas con atención! El conjunto del vestido, arreglo de los cabellos y la cara es siempre impecable en la mujer que llama la atención por su elegancia.

Cosméticos. La equivocada selección de los cosméticos y su uso incorrecto son dos obstáculos en el logro de la elegancia. El tono del lápiz de los labios y el del *rouge* de las mejillas deben armonizar, y su aplicación será tan discreta que en las mejillas, al menos, no debe acusar artificialidad.

El matiz inapropiado de polvo puede hacer que el cutis parezca inapropiadamente blanco o manchado y oscuro. Una exagerada cantidad de crema básica y de polvo también da al arreglo un aspecto sobrecargado que destruye toda naturalidad.

Friccionar la cara con el cisne al extender el polvo, en lugar de colocarlo a golpecitos, es causa de manchas y rayas.

Varias capas de *rouge* en los labios, una sobre otra, producen un efecto recargado y extremadamente artificial.

Si se desea que el maquillaje tenga un aspecto fresco, es preciso usar una ligerísima capa de crema o loción básica. Colóquese el polvo mediante golpecitos sobre tal producto. Cuando aquel haya absorbido toda la porción que le es posible, empléese un cepillo de cerdas suaves para levantar todo el polvo que sobre.

Cuando los labios necesiten retoque, es indispensable retirar el color que resta sobre ellos por medio de un algodón y un poco de crema.

Cada vez que llegue el momento de proceder al maquillado, «conviene hacerlo con el cuidado especial que se emplearía para ir a una fiesta o a una entrevista de importancia».

Muy pronto se llegará, así, al hábito de hacerlo a la perfección.

En cualquier momento es preciso estar lista como para soportar el más riguroso escrutinio, con ventajas.

Téngase buen cuidado de cepillar la línea del nacimiento de los cabellos, concluido el maquillaje, para levantar todo rastro de polvo que se haya adherido a ellos.

Las cejas. Las pinzas de las cejas son, tal vez, las más importantes armas en el logro de la pulcritud del maquillado. Nunca se debe permitir que crezcan hebras fuera de línea.

Entrenar las cejas a colocarse en orden y a las pestañas a ondearse hacia arriba debe ser parte de la *toilette* diaria. Se consigue un efecto rápido y permanente



peinándolas todas las noches y todas las mañanas con un cepillito ligeramente untado en vaselina. Además de volverlas dóciles, la vaselina las libra de todo rastro de polvo y les imparte un suave brillo.

Las uñas. Las uñas no arregladas traicionan más que nada el descuido en el arreglo personal. Aun cuando no se tenga tiempo de dedicarles una sesión de manicura diariamente, es indispensable usar la lima todos los días, cepillarlas con un cepillo de cerdas duras y ponerse una loción para las cutículas, a fin de mantenerlas suaves y sin hilachas.

Las manos enrojecidas o ásperas también son enemigas de la apariencia personal. Para remediar esta condición nada mejor que emplear una de las tantas lociones que se fabrican para las manos, y dejarla obrar sobre el cutis durante la noche.

Por la mañana, nadie dejará de alegrarse de haber puesto en práctica tan sencillos cuidados. Los resultados serán magníficos.

Más detalles importantes. Las durezas de la piel son los enemigos más grandes de la buena apariencia de los pies. Cuando se descubra una de ellas se la tratará a tiempo y se logrará eliminarla por completo.

Con una lima de papel de lija de las del tipo que se emplean para las uñas, se frota suavemente la superficie dura de la piel. Sobre el área así tratada, se coloca luego un trocito de tela emplástica que protegerá la parte sensible e impedirá que vuelva a encallecerse a causa de la fricción.

La tela emplástica servirá también para impedir que se formen callosidades en los talones cuando se deben suavizar unos zapatos nuevos, antes de que estos se adapten a los pies.

Los codos. Los codos exigen un cuidado particular, especialmente cuando se tiene la costumbre de apoyarse de continuo sobre ellos. Un poco de lanolina colocada por medio de masajes todas las noches suavizará, lubricará y volverá blanca la piel.

A la mañana siguiente, el lavado con un cepillo de cerdas regularmente duras concluirá con éxito la operación.

A pesar de la hermosura del cutis de algunas mujeres, la piel que está directamente frente a las orejas y la de la garganta se vuelve oscura y de un tono amarillento. A veces no se da a estas regiones el mismo cuidado escrupuloso que al resto de la cara, y tal defecto se traduce en tal forma desagradable.

Sea la piel seca o grasa, es siempre bueno usar un poco de astringente después de retirar la crema de limpieza, poniendo mayor cantidad en el contorno de la cara y alrededor de la línea del nacimiento de los cabellos.

Las cremas lubricantes y los astringentes servirán siempre para devolver al cutis marchito por falta de cuidado su tono sonrosado en armonía con el resto de la cara.

El secreto de la elegancia no está, así, en la cantidad de dinero de que se disponga para el arreglo, sino en la elección discreta del vestido, los cosméticos y, sobre todo, en la pulcritud y el aliño más particular.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1937, pp. 320-322.**

CONSULTAS SOBRE ETIQUETA DE MESA

He aquí varias consultas que tenemos en cuenta por considerar que son de interés general.

—¿Es permisible, para no sobrecargar a la sirvienta, usar dos veces los mismos cubiertos empleando los posacubiertos?

—Para no sobrecargar de trabajo a la sirvienta, si no hay más que una, la familia debe acostumbrarse a comer un solo plato, lo cual es muy sano, o completarlo con otro muy sencillo que no necesite casi cubiertos. La simplificación del menú es el secreto para conservar al sirviente contento. En verano se pueden servir en copas jugo de tomates, ensalada de frutas, etc.; luego un plato sólido con carne y verduras servidas en la misma fuente o aparte pero al mismo tiempo, y luego el postre. En todo caso, el lavado de un tenedor y cuchillo más por persona no implica una labor de gigantes, ya que se quitan los del primer plato junto con el plato, y los del segundo ya están colocados en la mesa. Calculen lo que significa esto en minutos de diferencia y verán que no vale la pena ensuciar el mantel ni adoptar la poco elegante finura del posacubierto cuyo uso no permite la etiqueta.

—¿Está pasada de moda la costumbre de que la dueña de casa sirva a toda la familia?

—El sistema tiene grandes inconvenientes. Uno que la *pasada* de los platos servidos, los de sopa por ejemplo, no es siempre fácil y jamás resulta bonita. Luego la mamá de la casa es la última en servirse, come frío, está incomodada por la fuente y tiene que estarse preocupando por los demás. Esta solicitud degenera habitualmente en la costumbre de sobrecargar los platos, nadie puede elegir lo que le gusta sino que tiene que comer lo que le dan, y si se trata de una visita queda obligada a ingerir cantidades de algo que probablemente no le agrada. Mucho más rápido y más sencillo es que la o el sirviente pase la fuente a cada uno, que cada cual se sirva lo que quiere y que la conversación siga su curso habitual, sin girar obligatoriamente alrededor de si Anita quiere papas o Fulanito prefiere la carne casi cruda. El hecho de que en una familia la señora de la casa sirva a todos no implica que sea una familia mal educada. Pero en las casas aristocráticas esto no se hace, y no hay motivo para continuar con una tradición incómoda que ya ha sido descartada por casi todos.

—Cuando por cariño los padres quieren que los chicos coman en la misma mesa, ¿no hay manera de simplificar el servicio para que estos puedan seguirlo sin dificultad?

—No hay que acostumbrarlos a comer en la misma mesa, a la misma hora que sus padres. La ciencia no lo quiere, la etiqueta no lo quiere, la comodidad no lo quiere. No hay simplificación que valga, los chicos antes de los 12 años no tienen la fuerza de voluntad necesaria para quedarse quietos, comer tranquilamente, y sobre todo no molestar interrumpiendo la conversación de los demás. Cuando comen en la misma mesa que los mayores dificultan el servicio, molestan a los que están a su lado, están tentados de comer las mismas

En la casa del mezquino más manda la mujer que no el marido



cosas que los mayores: aceitunas, queso, etc., cosas prohibidas por los especialistas dietéticos, y en vez de nivelar sus costumbres con las de los grandes, hacen descender el nivel de aquellos. Nada tiene que ver el cariño con todo esto. Una madre cariñosa bien puede tomarse la molestia de sentarse a la mesa de los pequeños y ayudarlos a comer cortándoles la carne, animándolos para que se alimenten, enseñándoles buenas maneras. Y un padre cariñoso puede dedicar un cuarto de hora a ver comer a sus hijitos, si eso le hace gracia. Como la comida tiene que ser apenas más temprano que la de los mayores, no hay doble trabajo en la cocina, ¡al contrario! Ya sabemos por experiencia que los chicos toman el doble de tiempo para comer que los grandes y atrasan el servicio.

Pero más grave que todo esto es el hecho de que muchas de las conversaciones que escuchan no les interesan, y para que los padres se ocupen de ellos optan por *hacerse graciosos* portándose mal. Además, no siempre conviene para las tiernas cabecitas enterarse de que Fulana se divorció porque su marido resultó ser un jugador empedernido, o de que Sutana dice que el tal marido debió soportar los caprichos de Fulana hasta que la convenció de que debía pedir el divorcio; que los padres de Menganito pidieron al tío rico que fuera padrino del bebé teniendo en vista su fortuna, etc.

Hay que recapacitar un poco y precisar quién demuestra mayor cariño: la madre que se preocupa por la salud física y mental de su hijo, o la que no quiere separarse de él ni siquiera una hora.

Decálogo de la mujer moderna

- Ser verdadera, transparente como el agua del lago en un día de pleno sol.
- Ser inerte como la roca que ningún picapedrero puede romper.
- Ser recta como el álamo en los campos.
- Ser sencilla como la alondra, que no tiene más que un canto.
- Tener un ideal que sea escudo contra las tentaciones.
- Vencer de un salto el obstáculo que se presente en el camino.
- Ser generosa como el manzano cubierto de flores.
- Aceptar con entereza la ofrenda que le trae la hora que pasa, ya sea grata o desagradable.
- Sobreponerse al sufrimiento y a la desventura.
- No temer las tormentas de la vida.

Esto lo he hallado en un viejo libro dedicado a las mujeres de todos los tiempos.

Y lo transcribo aquí, amiga lectora, porque siento que ha de interesar a tu curiosidad femenina como ha interesado antes a la mía.

Ojalá cada sentencia llegue a ti envuelta en la dulzura de una noble recomendación. Nuestra feminidad lo pide, amiga, y es deber escuchar.

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1938, pp. 267-269, 271 y 276.

NECESARIO PARA LA MADRE

Los útiles necesarios para el parto en la casa varían mucho de acuerdo con los recursos de cada familia. A continuación damos una lista de los que conviene preparar, aunque no es estrictamente necesario que se tengan todos:

- 1,5 m de tela impermeable de por lo menos 90 cm de ancho, o 1,5 m de hule blanco de mesa, para proteger el colchón.
- 4 sábanas y 4 fundas limpias.
- 1 frazada para recibir a la criatura (un trozo de una frazada vieja, pero limpia, o un pedazo de franela de algodón como de un metro cuadrado, o una toalla de baño muy suave).
- 4 almohadillas puerperales. Para confeccionarlas, tómense 12 hojas dobles de diario y cúbranse de tarlatana (género laxo de algodón) con los bordes replegados o hilvanados. Es mejor acolcharlos con una capa de 5 cm de algodón absorbente, pero puede suprimirse si el algodón resulta demasiado costoso. Plánchense las almohadillas con una plancha muy caliente, hasta que queden ligeramente chamuscadas. Dóblense con la parte superior para adentro y guárdense en una funda limpia.
- Papel de diario suficiente.
- 0,5 kg de algodón absorbente.
- 2 palanganas esmaltadas de 25 cm de diámetro.
- 2 baldes con tapa (después del parto, pueden usarse para los pañales).
- 1 chata.
- 1 cacerola con mango (de 2 l de capacidad).
- 1 par de tijeras.
- 1 madeja de cinta o trencilla angosta, o un hilo fuerte de algodón, para atar el cordón umbilical.
- 120 g de jabón líquido.
- 120 g de ácido bórico cristalizado.
- 1 jabón suave.
- 1 pomo de vaselina blanca.
- 1 jeringa o irrigador de 2 l de capacidad (con cánula rectal).
- 1 bolsa o porrón para agua caliente.
- 2 vasos de vidrio para bebidas.
- 2 docenas de alfileres de gancho pequeños.
- 2 docenas de alfileres de gancho grandes.
- 2 cepillos para uñas, duros y baratos.
- 2 pañitos.
- 1 docena de toallas de mano.
- 3 camisones (bien escotados, o que se abran por delante, para permitir dar con facilidad el pecho).
- 1 par de medias blancas.
- 10 m de gasa para preparar paños higiénicos, compresas, taponamientos, vendajes, etc.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1951, p. 371.**

14.

SOBRE EL TRATO SOCIAL

Es de buen gusto, y también una defensa de las buenas costumbres, que los enamorados se abstengan de ser excesivamente efusivos en sitios públicos donde son por todos observados. Con frecuencia estas omisiones o indiferencia resultan violentas para quienes presencian esas escenas propias de la intimidad. El amor más intenso no está reñido con el bien parecer.

Las posdatas deben evitarse en las cartas que se dirijan a personas con las cuales no existe mayor confianza, porque, en principio, dan la impresión de que ha sido poco meditado su contenido, o la sensación de que se las ha redactado con ligereza para salir del paso. Por esto conviene mucho observar esta norma en la correspondencia.

Es una obligación imprescindible pagar toda atención recibida, cualquiera fuere su naturaleza. De otro modo se caería en una falta de reciprocidad y de cortesía.

Solo a una jovencita le está permitido ponerse de pie para saludar a un señor muchos años mayor que ella. No debemos olvidarnos nunca de que una dama debe permanecer sentada al recibir el saludo de un caballero, ya sea este un pariente, un amigo o un simple conocido.

Apeñuscarse muchas personas en torno a un enfermo en las horas de visita que tienen establecidas sanatorios y hospitales, o hacer lo propio en el cuarto de la casa en donde se asista, es imprudencia, porque tal aglomeración le causa más perjuicio que beneficio, ya que la charla y el esfuerzo de atención a que lo obligan no son lo preferible para su pronto restablecimiento.

A las visitas a enfermos no se llevan niños, y tampoco a los velatorios, ceremonias que ellos no interpretan bien y en las que muchas veces provocan bulla molesta.

La madre que permite que su hijita apenas adolescente presuma de señorita la convierte insensiblemente en una coqueta prematura que no tardará en asimilar modos y gestos de mayorcita, lo que está reñido con su edad.

Reparar si las visitas que llegan a nuestra casa lo hacen con regalos y mostrar decepción cuando esto no ocurre es muestra de mala educación y de escaso don de gentes, pues la amistad se halla por encima de intereses mezquinos y ninguna relación puede establecerse sobre especulaciones tan poco favorecedoras.

Aislarse de las compañeras de tareas o de escuela, etc., no supone un deseo de mantener una línea de conducta intachable, sino una expresión de superioridad que causa más daño que beneficio, pues luego, con dicha actitud, se provoca un aislamiento casi hostil que no se ha buscado.

«Me compré un vestido con una abotonadura magnífica.» No entraremos a discutir el buen gusto del modelo, pero sí debe formularse una observación por la falta cometida al llamar *abotonadura*



a lo que se denomina claramente *botonadura*, o sea, juego de botones para un traje o prenda de vestir.

No dirigir la vista hacia la persona con la cual se está hablando es flagrante falta de cortesía y de franqueza. Evidencia, por otra parte, que se concede muy poca importancia al interlocutor.

Permitir que los niños se mezclen en la conversación de los mayores y hasta opinen constituye una indelicadeza para con las visitas o gentes que puedan escucharlos, al par que revela deficiencia en la educación que se les imparte.

Cuando se sabe que una persona es afecta a las discusiones, deben eludirse en lo posible los temas que puedan prestarse a estas conversaciones acaloradas, a fin de no convertir una visita o un encuentro en un motivo de enojo, por más que estos enojos carezcan de toda trascendencia.

No han de ventilarse nunca en casa ajena disensiones íntimas, para evitar inútiles testigos y para no enterar a los demás de asuntos que no les atañen. Es colocar también a terceros en trances de inútil violencia, y obligarlos a terciar de oficiosos apaciguadores.

Hacer fiestas sin contar con el espacio suficiente y el servicio que es menester, y ofrecerlas muy limitadas en los gastos, haciendo cálculos estrictos, es deslucir las reuniones y quedar en evidencia. Es preferible en estos casos hacer celebraciones más íntimas para sortear los aprietos y problemas que trae aparejados el invitar a mucha gente.

Cuando, involuntariamente, se nos rompe en casa ajena, estando de visita, algún plato, copa, etc., es de mal gusto inquirir lo que vale y ofrecerse a reponerlo. Es una atención que queda fuera de lugar y es de pésimo gusto, ya que indica que los demás deben proceder de esa forma si el caso llega.

Los padres no deben nunca enfrascarse en largas discusiones con sus hijos, porque pierden su autoridad y ello va en desmedro de su prestigio.

Es detalle que debe cuidarse mucho, máxime si esa controversia tiene lugar ante terceros, dado que, entonces, la falta es doble.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, pp. 433-434.**

BREVES + BREVES



—¿No está tu papá en casa?
—No, señor.
—¡Hombre, me extraña!... Le dije que vendría.
—Pues, por eso.


BANCO de SEGUROS
del ESTADO
ALMANAQUE
1936



Pregones y promesas

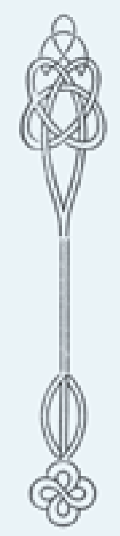
La publicidad: las estrategias persuasivas, el consumo, las aspiraciones sociales.

A lo largo de las páginas que siguen los lectores encontrarán una selección de publicidades populares en la primera mitad de siglo. Reconocerán, en varios casos, productos y marcas aún familiares, que en el temprano siglo XXI nos siguen acompañando. Verán anuncios de grandes tiendas, fundamentales en nuestra memoria. Y se asomarán también a la ristra de los –por entonces– novedosos medicamentos, boticas o extractos, maltas, postes, arados, neumáticos y algunas otras yerbas.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1936.*

¡¡LATHERKREEM!!





MARCA REGISTRADA

¿Quiere Vd. afeitarse a diario sin sentir la más mínima molestia producida por la navaja o máquina? Pruebe Vd. este admirable producto que nunca dejará de usarlo. Crema para afeitar sin brocha ni más accesorios que la navaja, suaviza el cutis y es antiséptica. De venta en las principales casas.

A. J. KRANK MFG. Co. —— ST. PAUL (Minn. U. S. A.)

Único agente en el Uruguay,

R. I. BERRIEL

Calle Ituzaingó, 1411 — Montevideo

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 346.

CHINGOLO

(Fabricación inglesa)

Número	19/17	18/16	17/15	15/14
Resistencia	1150 ks.	980 ks.	790 ks.	630 ks.
Tiro	575 mts.	[illegible] mts.	1000 mts.	1396 mts.

ES EL ALAMBRE DE ACERO
· MEJOR DEL MUNDO ·

MARCA CHINGOLO REGISTRADA

Hecho con ACERO ELEGIDO DE ALTO TEMPLE y GALVANIZADO DOS VECES por un procedimiento exclusivo y patentado

Barraca del Ferrocarril

Maderas y Artículos de Construcción en General

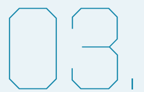
Postes, Pickets, Alambres

JOSÉ RAMÓN PICARDO

Av. G. Rondeau, 2042, esq. Guatemala

MONTEVIDEO

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1918, p. 60.

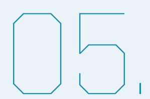


YERBA MATE ESPECIALÍSIMA
SARA
ÚNICOS IMPORTADORES
CARRAU & Cía. MONTEVIDEO

- Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1926, contraportada.



- Publicado en *Almanaque del labrador*, 1923, p. 76.



LUZ

PARA SU ESTANCIA O QUINTA

CALEFACCION Y VENTILACION

Lámparas "COMALUMBRA"

A ALCOHOL CARBURADO "DENAYROUZINE"

ALUMBRADO POTENTE

SIN PELIGRO - SIN INSTALACIONES NI CAÑERIAS

40 o/o DE ECONOMIA SOBRE EL KEROSENE

VENTA DE ALCOHOLES

PUROS Y DESNATURALIZADOS

COMPAÑIA ARGENTINA

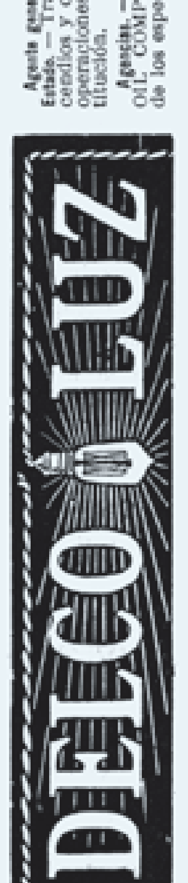
— DE —

ALUMBRADO A ALCOHOL

Sucursal: 25 de Mayo 724

MONTEVIDEO

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 184.



Publicado en *Almanaque del labrador*, 1924, p. 99.

LONDON-PARÍS

18 DE JULIO ESQ. RÍO NEGRO

Casa en Paris: CASTERES — 69, Rue Chabrol

USE EL CORSET "SMART"



USE EL CORSET "SMART"

LA MODA AL ALCANCE DE TODOS

TIENE DE TODO para Señoras, Hombres, Niños, Niñas y Bebés

SECCIONES

Salón Esquina Tienda y Novedades — Salón Izquierda Sección Hombres

Anexo:
- Planta Baja: Sección Bebés — Primer Piso: Blanco y Lencería
- Segundo Piso: Expedición — Tercer Piso: Confecciones Señora
- Cuarto Piso: Niños y Niñas — Quinto Piso: Depósito

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 56.



El Extracto de Malta "Uruguaya"

Ante la opinión científica ocupa, como alimento, un puesto sobresaliente

No existe tónico de resultado mas positivo

Sus singulares propiedades terapéuticas han sido constatadas en los análisis químicos.

Estímanse por su ACTIVIDAD DIASTÁSICA los méritos de una elaboración técnica ejemplar.

"Cervecería URUGUAYA" --- Montevideo.

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 330.



La Paletilla caída

La Bizma resolutiva perfeccionada preparada según las indicaciones del Dr. D. Francisco A. Vidal, y con grandes ventajas sobre todos los parches fortificantes y emplastos porosos conocidos hasta ahora.

No contiene *belladona* ni *mercurio*.

La BIZMA RESOLUTIVA PERFECCIONADA debe usarse siempre en los casos de *puntada de costado*, *dolores recientes ó crónicos de frío á los huesos*, *debilidad de los riñones*, *debilidad del pulmón*, *dolores de cadera*, cansancio, dolor ó relajamiento de las coyunturas, ó de las carnes, *incomodidad de la madre*, *flojedad de caderas* y dolores de embarazo, *torceduras*, hinchazones, principios de postema, *paletilla caída*, *flato histérico*, mal de hígado, pasmos, quebraduras, aire en el espinazo, inflamaciones, neuralgias, ciática, pasmos en el pecho, dolor de corazón y dolores crónicos locales.

Las lombrices de los niños

Los niños que tienen poco apetito y sueño agitado, que á veces se despiertan sobresaltados y como delirando, que sienten picazones en la nariz y el intestino, y hasta en algunas ocasiones padecen fiebres, que alarman durante una hora ó dos para desaparecer al poco rato, sufren sin duda alguna de **Lombrices**. Una sola dosis de **Oleato Vermífugo de artemisia compuesto** los cura radicalmente.

Para los niños

Los niños recién nacidos y aún los mayores hasta su completo crecimiento deben mantenerse gruesos y aumentar el peso todos los días. Si enflaquecen ó no adelantan es que no sacan provecho del alimento que consumen. Con una ó dos cucharaditas de **Jarabe de lacto - papaína fosfatado** que se les dé con cada alimento adquieren vigor y apetito, fortaleciéndolos hasta convertirlos en gordos y robustos.

Depósito: BOTICA ORIENTAL, Plaza Cagancha, 1154 — Montevideo

- Publicado en *Almanaque del labrador*, 1916, p. 52.



«Oyama»



Vermouth

y

Jerezano



LA GRAN MARCA
URUGUAYA



Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1925, p. 190.



Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1925, p. 92.



Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1933, contraportada.

13.

J. SPERA & CÍA



LA CASA DE MODA

DISTINCIÓN Y CALIDAD

LIQUIDA

PARA LA PRESENTE

ESTACIÓN

EL MÁS

RICO Y NOVEDOSO

SURTIDO DE TRAJES

Y ARTÍCULOS

PARA HOMBRES EN

GENERAL

Calle ANDES

esq. San José

TELÉFONO:

LA URUGUAYA, 3107; Central

MONTEVIDEO

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 266.

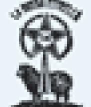


- Publicado en *Almanaque del labrador*, 1917, p. 158.

Señor Estanciero:

¿Ha ensayado Vd. el

Garrapaticida STRAUCH?



Si no lo ha hecho aún, no demore en hacerlo, pues conviene a sus intereses.

Este garrapaticida es completamente soluble en agua dulce o salobre, **no perjudica a los animales,** y debido a sus altas propiedades impregnantes, su acción es rápida, segura y completa. Deja la piel suave y sana. Es el más económico y conveniente.



son los más baratos y convenientes



sin veneno, para curar a mano y baños; también para usos veterinarios y desinfectantes.

PASTA STRAUCH

El sarnífugo más barato que existe; no mancha ni perjudica, cura rápida y completa.

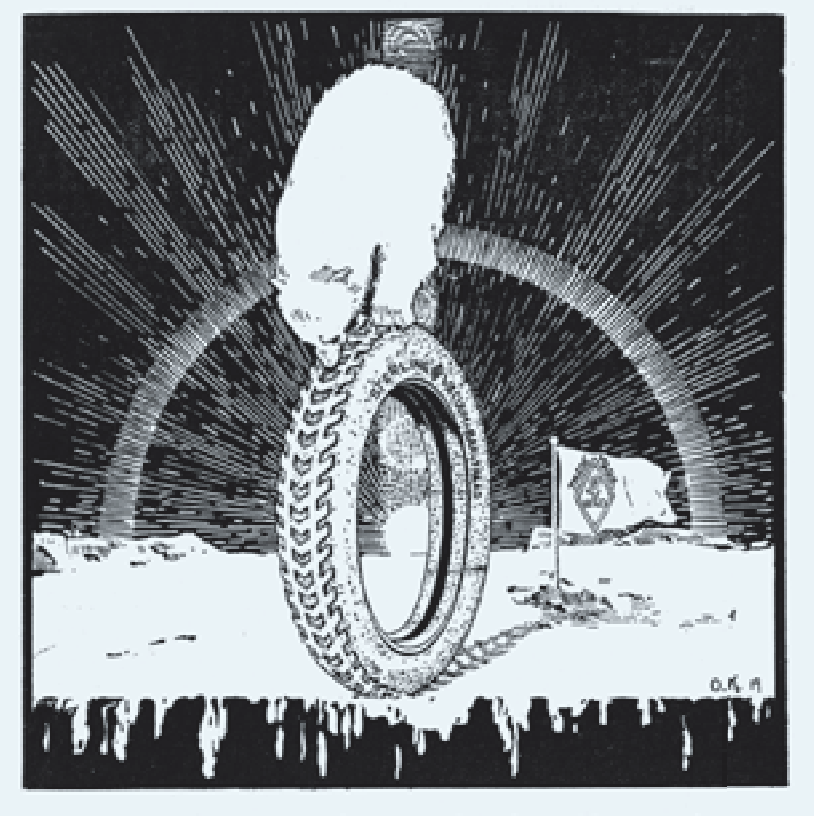
Todos nuestros sarnífugos están ensayados y aprobados por el Gobierno.

Strauch & Cía.

ISLA DE FLORES, 1328

MONTEVIDEO

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 3.



La resistencia y fuerza de los Neumáticos

"STERLING"

han sido comprobadas en toda clase de caminos; úselos en su auto si quiere efectuar sus viajes sin molestias.

Únicos agentes en el Uruguay y la Argentina:

R. Borrat Fabini y Cía.

Calle Yi, 1303 esq. San José — Montevideo

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, p. 254.

17.

WHITECOOL

- BLANCO - FRESCO -

WHITECOOL



WHITECOOL

BITUMINOUS ASPHALT PAINT Manfg. Co.

Brooklyn N. Y. & Leeds Eng.

BITUMINOUS PAINT

ROCKHARD IMPERMEABLE

SECAPARED INCOLORO

Director:
José María Esteve
Cerrito, 491
Teléfono:
Uruguaya, 2794 Central
MONTEVIDEO

LAS MEJORES PINTURAS RESISTENTES E IMPERMEABLES PARA TODA CLASE DE CONSTRUCCIÓN

Unicos concesionarios en la R. O. del Uruguay

A. STEINER BELLANTONI & CÍA.

LA EMPRESA TIENE AGENTES EN TODOS LOS PUNTOS DE LA REPÚBLICA

- Publicado en *Almanaque del labrador*, 1918, p. 168.



Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1946, contraportada.

19.

—Nuestro" Excelentísimo Señor Doctor"

—"No, no es el Presidente de la República—dice Pepita. Es nuestro médico, el Dr. Pedro Calvo. El título se lo dió papá, pues dice que es el médico y el amigo más "excelentísimo" del mundo. Y él se ríe, porque le encantan las bromas. El otro día me salió con esto: "Oye, Pepita, ¿sabes que cuando yo llegue al cielo, me voy a ver en apuros?—¿Por qué, Dr.?—Porque cuando San Pedro pregunte: "¿quién es?" y yo le conteste: "soy yo, Pedro Calvo," va a creer que me estoy burlando de él."

SU campo de ación no está en las clínicas lujosas, ni en las solemnes salas de cirujía; su campo son los hogares. Por ellos pasa a diario distribuyendo alivio y consuelo con el esmero y cuidado de un padre. El enemigo con quien más frecuentamente tiene que luchar allí es el dolor físico. Pero siempre sale vencedor, porque tiene una preciosa aliada, la

CAFIASPIRINA

Con ella no sólo da alivio rápido, sino que regulariza la circulación y levanta las fuerzas, sin peligro alguno para sus delicados pacientes.

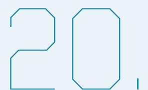
Y siempre dice, con su benévola sonrisa retozando bajo el mostacho gris: "A medianoche es cuando vienen las brujas y los dolores. Y a medianoche las boticas están cerradas. Por eso hay que tener siempre en casa, agua bendita para las brujas y un tubo de Cafiaspirina para los dolores."

La CAFIASPIRINA es el analgésico del hogar. Todos pueden tomarla con absoluta confianza para los dolores de cabeza, muelas y oído; las neuralgias; las consecuencias de los trasnochadas, etc. NO AFECTA EL CORAZON NI LOS RIÑONES.



La próxima vez, PEPITA le presentará a usted el gran cariño de su vida, el gran "amor de sus amores": "SU NANA." Es la más humilde pero la más encantadora de la casa. ¡No deje de conocerla!

Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1928, p. 170.



VICTOR CHARGER

RCA Victor

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1943, p. 224.

ALMANAQUE DEL LABRADOR Y DEL GANADERO





La guerra declarada

Combatiendo males como el carbunclo, el tétanos, la chinche, la hidatidosis.

El *Almanaque* ha sido siempre un instrumento muy útil a la hora de consignar y detallar las afecciones más frecuentes en nuestros campos. Estas páginas han desplegado un valioso compendio de sugerencias para combatir un sinfín de pestes y plagas que amenazaban la salud de nuestros pobladores y causaban grandes pérdidas en animales y en cultivos. Hoy, al recorrer los diversos almanaques, es auspicioso reconocer cuánto se ha avanzado en la detección, el control o la cura de muchas de aquellas enfermedades. He aquí un breve panorama de combates.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1933, ilustrada por Otto Koch.*

01.

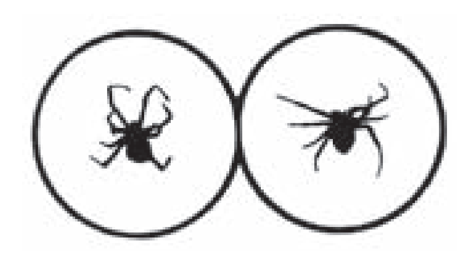
LA ARAÑITA DEL LINO

Impropiamente llamada así, habita en los parajes secos y vive debajo de las piedras. Se la llamó entre nosotros *del lino*, pues, por causas que no conocemos, se refugió o propagó en los sembrados de aquella planta cuando su aparición a principios de 1911, año de seca.

No está probado que su picadura sea siempre mortal. Los efectos de su veneno dependen de varias causas, entre otras la edad y el estado de salud de la persona picada. En ciertas épocas el veneno es más activo que en otras.

SÍNTOMAS. La piel, en la picadura, se hincha y endurece casi de inmediato y produce dolor al tocarla. El paciente se pone nervioso, según sea o no poderoso el veneno; sufre chuchos, malestar general, y, si el caso es grave, desmayos y muerte.

MODO DE CURAR. Enseguida de ser picada una persona, aplíquese una ventosa; en caso de no tener una a mano se la puede sustituir por un vaso o una copa cualquiera. La ventosa consiste,



como es sabido, en un recipiente de vidrio dentro del cual se introduce un poco de algodón; este se enciende, y de inmediato, antes de que se queme por completo, se aplica la ventosa con fuerza sobre la parte que debe operarse, esto es, la picadura.

Después de una media hora, se retira la ventosa y se quema la picadura con un fierro caliente al rojo (colorado) o con un tizón, y se vuelven a poner ventosas, que se mantienen colocadas durante varias horas, hasta que el paciente sea atendido por un médico, pues de lo contrario las consecuencias pueden ser muy graves.

Si la picadura fuese hecha en lugar donde no pueda aplicarse la ventosa, líguese allí fuertemente para que el veneno no se extienda, y quémese la herida como antes se dijo.

Si tampoco pudiese ligarse, procédase únicamente a quemar. El médico, llamado con urgencia, procederá a ordenar lo que después hubiera de hacerse.

Estos mismos procedimientos pueden aplicarse a las picaduras del alacrán.

- **Publicado en *Almanaque del labrador*, 1916, pp. 116-117.**

BREVES + BREVES

La sola lectura de diez o veinte páginas por día de uno de los grandes libros significa leer al año muchos y buenos libros.

El adjetivo *mundano* ha pasado a ser sinónimo de persona que se entrega con afán a las pompas y placeres de la vida, cuando en verdad solo debería convenir a lo que es perteneciente o relativo al mundo.

¡GUERRA AL ABROJO!

El abrojo es un formidable enemigo del agricultor y del ganadero.

Es enorme el perjuicio que causa a los cultivos de cereales y a los campos de pastoreo.

La tolerancia que con él se tiene es alarmante. Miles de hectáreas de campo fértil alimentan casi exclusivamente a ese zángano vegetal.

Si no se le hace una guerra radical, llegará un día en que habrá más plantas de abrojo que plantas de trigo, lo que constituirá un desastre y una vergüenza rural.

Es necesario que todos y cada uno se preocupen por extinguirlo en bien de la agricultura y ganadería nacional.

Su vitalidad es enorme, pero, a pesar de eso, con una dedicación constante puede ser extirpado. Toda época es buena para combatirlo, pero la mejor es cuando se encuentra en el período vegetativo comprendido entre los meses de septiembre y diciembre, precisamente en la época en que las tareas agrícolas dejan sobrado tiempo para que el agricultor se dedique casi exclusivamente a esa beneficiosa tarea. Una acción perseverante de tres o cuatro años basta para concluir con tan grande plaga.

Muchos han iniciado una campaña contra el abrojo de sus predios, pero han desmayado pronto ante la pasividad espasmosa de sus negligentes vecinos. Debe tenerse presente que la extinción del abrojo es obra de todos y que no solo se lo debe quitar de las chacras y campos de pastoreo, sino también y para completo éxito de todos los caminos.

¡Agricultores! Matad el abrojo que mata vuestros cultivos.

¡Ganaderos! Matad el abrojo que aniquila vuestro ganado.

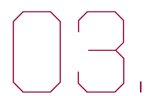
No esperéis que el mal tome tal proporción que el Estado, velando por los intereses de la comunidad, os obligue enérgicamente por medio de multas gravosas a matar a quien os mata.

C. Alonso Montano

- **Publicado en *Almanaque del labrador*, 1916, pp. 87-88.**

BREVES + BREVES

LOS PELIGROS DEL CARBUNCLO. En Cerro Largo se registró recientemente cierto hecho trágico que demuestra los peligros del carbunclo. En circunstancias en que se sacaba el cuero a un vacuno muerto, pasó un vehículo cuyo conductor, al advertir que el animal que estaban despellejando era gordo, solicitó un poco de grasa para echarles a los resortes del vehículo. Como el pedido fuera atendido, el solicitante tomó la grasa que le ofrecían generosamente y engrasó los resortes y los arreos. Por desgracia, el vacuno había muerto de carbunclo, por lo que contagió al peón que le sacó el cuero y al infeliz que solicitó la grasa; ambos fallecieron. Hasta el caballo que tiraba del vehículo pagó tributo a la ignorancia o avaricia de quien por hacerse de un cuero más no titubeó en causar la muerte de dos personas.



LAS BABOSAS. TRATAMIENTO PARA COMBATIRLAS

Las babosas constituyen una verdadera plaga en las quintas, donde no dejan una hoja sana, especialmente cuando se trata de repollos y lechugas.

Entre las plantas florales hacen verdaderos estragos, puede decirse que no queda planta en el jardín que escape a la voracidad de estos moluscos. Viven en la humedad, debajo de las piedras y de cuanta suciedad encuentran, por lo que es necesario tener el terreno bien limpio.

Muchas dueñas de casa se desesperan al ver sus plantas comidas sin poder dar con la causa, desde que no ven el animal que devora las hojas; esto es debido a que, como los caracoles, prefieren las horas de la noche para sus correrías.

Para proteger las plantas contra la invasión de esta plaga debe precederse de acuerdo con lo indicado a continuación:

1. Espolvorear las plantas, como también la tierra alrededor de ellas, con cal apagada por el aire.
2. Pulverizar las plantas con caldo bordelés al 1%.

Para destruir las babosas debe emplearse cualquiera de los siguientes métodos:

1. Distribuir el siguiente cebo arsenical cerca de las plantas: afrecho, 5 kg; verde de París, 0,25 kg; melaza, 1 l; naranja o limón, 1,5 frutas; agua, 6 l.

   Se mezclan bien el afrecho y el verde de París en un recipiente. En otro recipiente se exprime el jugo de naranjas o de limones en los 6 l de agua; se cortan luego la cáscara y la pulpa en pequeños trozos para incorporarlas al líquido; se agrega luego la melaza, y con este líquido se humedece poco a poco la mezcla de afrecho y verde de París, removiendo bien durante esta operación. El cebo no debe ser demasiado húmedo, sino hasta que pueda tomarse una cucharada sin que gotee.
2. También pueden prepararse como cebo rebanadas de papas, lechuga u otra verdura picada que atraiga a las babosas, y luego sumergirlas en una solución de 50 g de verde de París en 5 l de agua.

Todo cebo debe ser distribuido al anochecer. Deben tomarse precauciones para evitar que las aves de corral, etc., coman los cebos arsenicales.

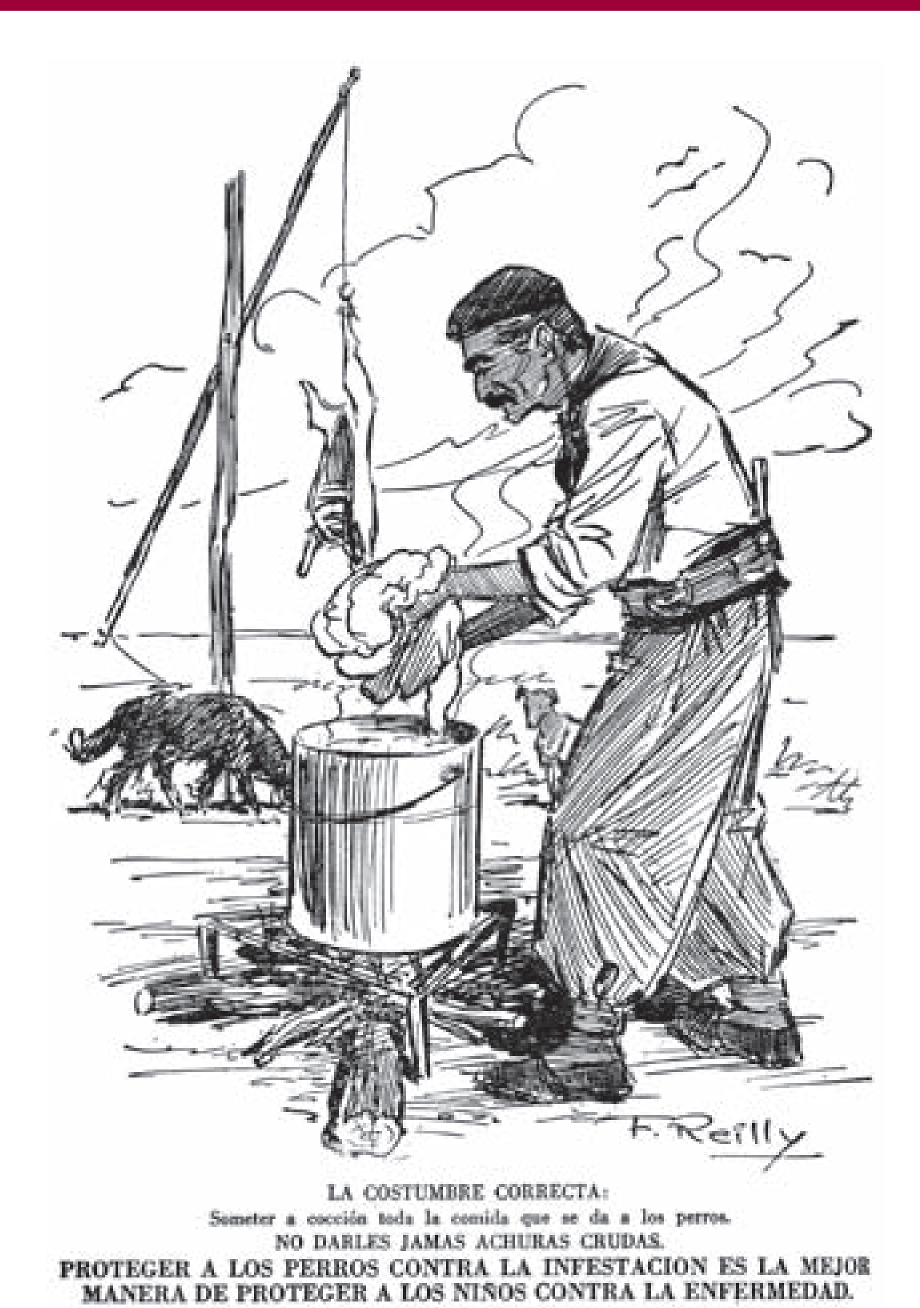
• Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1946, p. 295.

BREVES + BREVES



PARA CLAVAR HORQUETAS EN EL SUELO. La forma correcta, cuando se trata de una rama gruesa con una horqueta proveniente de una rama menor, consiste en golpear sobre la rama gruesa, cuyo extremo se habrá hecho plano. Cuando se trata de una rama bifurcada, la forma correcta consiste en tomar otro trozo de rama, colocarlo dentro de la horqueta y golpear encima; en esta forma, no habrá peligro de lastimar o quebrar la bifurcación de la rama.

Hasta en la muerte de un pajarito interviene una providencia irresistible. Shakespeare



- Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1959, p. 160.

ECHINOCOCCOSIS (HIDATIDOSIS) HUMANA

A pesar de ser una enfermedad muy conocida en todas sus etapas, nunca está de más hablar sobre la echinococcosis en el Uruguay, por cuanto seguimos siendo el país que más casos presenta de infestación tanto humana como animal.

La enfermedad es producida en el hombre por el estado larvario (quiste hidático) de un gusano de la clase platelminto (por ser aplanado) del orden cestode (porque presenta anillos). Es un gusano parásito que en el estado adulto habita en el intestino delgado del perro, que en el Uruguay es el encargado de contaminar a los animales, sobre todo ovejas y vacunos, y al hombre.

Historia. Es una enfermedad conocida desde muy antiguo. Ya Hipócrates y Galeno la describían en el ser humano. Pero los primeros que sospecharon que era trasmitida por animales fueron Redi en 1684, Hartmann en 1685 y Tison en 1691. Según Costa (1960), la hidatidosis podría haber sido introducida en América del Sur por los perros de los balleneros que en el siglo XVIII llegaban a las costas del Uruguay en busca de provisiones.

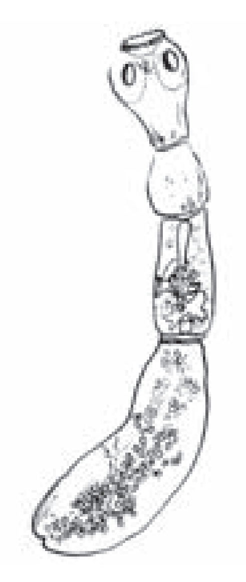
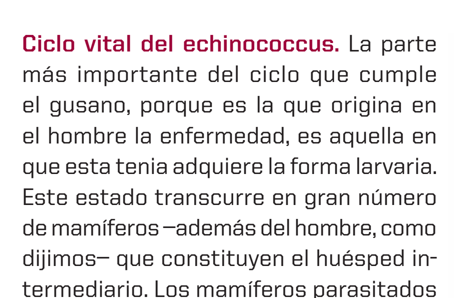


FIGURA 1.

El parásito. Es uno de los gusanos cestodes más pequeños, mide de 3 a 6 mm de largo en su forma adulta (fig. 1).

Está formado por cuatro anillos o segmentos: la cabeza o escólex, de forma globulosa, que tiene los aparatos que el gusano usa para fijarse a la pared del intestino delgado del perro y que consta de dos círculos con ganchos (de 28 a 60) y de cuatro ventosas. Un cuello corto, que puede segmentarse y dar lugar a nuevos anillos. Y por último el cuerpo, que contiene los anillos con los ovarios y testículos (es hermafrodita), la glándula vitelógena, el poro genital, la bolsa del cirro, el receptáculo seminal, etc. Estos anillos en número de tres o cuatro van madurando hasta llegar al último, que es el segmento grávido, que contiene el útero repleto de huevos (400 a 800 huevos). Este anillo se desprende o revienta y disemina así los huevos que salen al exterior junto con las materias fecales del perro. Está calculado que cada 15 días aproximadamente cada gusano puede dar origen a *un millón* de huevos embrionados. Y como dato ilustrativo diremos que un perro puede tener hasta 30.000 gusanos en su intestino (Holeman de Spector, 1974).



Ciclo vital del echinococcus. La parte más importante del ciclo que cumple el gusano, porque es la que origina en el hombre la enfermedad, es aquella en que esta tenia adquiere la forma larvaria. Este estado transcurre en gran número de mamíferos —además del hombre, como dijimos— que constituyen el huésped intermediario. Los mamíferos parasitados varían según la región del mundo.

Al huésped intermediario la tenia llega en forma de huevo embrionado. Una vez ingerido, los jugos digestivos atacan y destruyen la cáscara del huevo y queda en libertad la larva. Esta atraviesa activamente la mucosa intestinal y pasa al torrente sanguíneo, hasta que por motivos mecánicos —sobre todo—, pero también biológicos y bioquímicos, queda detenida en las diferentes barreras que presenta el huésped.

Allí la larva se establece, comienza a crecer y forma lo que se conoce como quiste hidático (*vejiga de agua* en nuestra campaña).

Anatomía patológica. En el hombre (fig. 2) los órganos más afectados son: hígado 55%, pulmón 30%, otras localizaciones 15% (Larghero y Venturino, 1962). Otros tejidos parasitados son el cerebro, la cavidad peritoneal, los huesos, el pericardio, la pleura, etc.

El quiste crece lentamente, pero en varios años puede alcanzar un tamaño realmente grande. Depende de cuál sea el órgano parasitado.

En el pulmón crece más rápidamente y en los huesos generalmente el quiste es chico.

El quiste hidático está formado a grandes rasgos por una capa exterior, laminar, no celular. Crecen dentro las

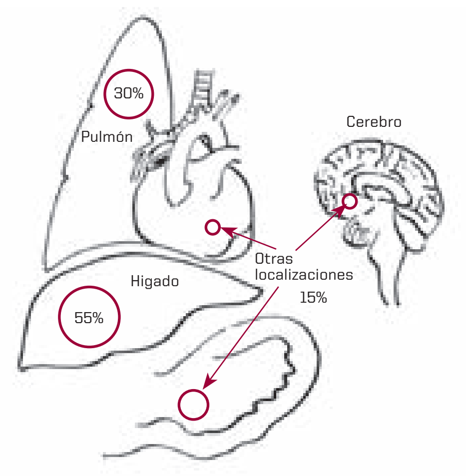


FIGURA 2.

cabezas viables (escólices), en otra capa llamada germinativa. Esta puede dar origen también a vesículas hijas y vesículas prolígeras. Un solo quiste puede tener miles de vesículas hijas y prolígeras con 10 o 30 cabezas de tenia cada una.

Por fuera de todo, existe una capa o envoltura conjuntiva que es producida por la reacción de los tejidos del órgano parasitado y que se denomina adventicia.

El quiste tiene un contenido líquido estéril y transparente como el agua. La presión osmótica de este líquido es similar a la del huésped que lo contiene.

Contiene gran cantidad de proteínas heterólogas (se han encontrado 19 antígenos diferentes) que son las causantes del *shock* anafiláctico cuando el quiste se rompe.

En los quistes del hombre se pueden formar hidátides hijas (vesículas hijas) tanto endógenas como exógenas formadas a su vez por una cutícula externa y una capa germinativa interna. Estas vesículas hijas se formarían frente a





FIGURA 3.

una agresión al quiste que interfiere en su normal desarrollo (traumatismos, penetración de sustancias extrañas como bilis, orina, etc.) y como medio de perpetuar la especie.

Si llega a romperse un quiste por cualquier motivo (traumatismo hepático, exploración quirúrgica, etc.), puede desparramarse su contenido y cada escólex puede dar origen a un nuevo quiste. Se ha producido lo que se llama una *siembra* hidatídica, lo que da lugar a la equinococcosis secundaria. En algunas personas se han hallado centenares de quistes formados por siembra.

Epidemiología. El perro, que aloja como vimos a la tenia adulta, deja salir al exterior junto a sus materias fecales miles de huevos. Estos huevos van a contaminar los pastos y las aguas donde son comidos por los ganados ovinos, bovinos, suinos, equinos, etc. Es en ellos que se forma el estado larvario y se da lugar a la hidatidosis (fig. 3).

Los huevos que salen al exterior son muy resistentes; temperaturas de hasta 40 °C por debajo del 0 no los afectan, como se ha visto en Nueva Zelanda. Y llegan a resistir hasta 60 °C por encima del 0. También resisten la inmersión en agua por lo menos seis meses, las irradiaciones solares y los rayos X.

Los perros se contaminan al darles de comer achuras crudas que contienen quiste hidático.

Distribución geográfica. La hidatidosis está ampliamente distribuida en todo el mundo, pero se observa, por las ca-

racterísticas de su ciclo vital, en mayor proporción en los países que tienen dedicación ganadera.

Un ejemplo interesante lo brinda Islandia, que hasta el año 1950 era la tierra clásica de la echinococcosis, con unos índices de infestación altísimos.

Pero actualmente se la ha erradicado por completo, gracias a una adecuada e intensiva educación de la población, que comprendió el problema y lo enfrentó, unido ello a una adecuada legislación especial.

Ya que el perro es el huésped definitivo, se puede decir que el número de quistes hidatídicos está en relación con el número de perros parasitados, y a su vez estos (los perros parasitados) dependen de la alimentación que se les suministre.

La OPS coloca actualmente al Uruguay en primer lugar según número de enfermos por hidatidosis, con 335 casos, y en segundo lugar a la Argentina con 202 casos anuales.

Hidatidosis en el Uruguay. El promedio anual de casos nuevos de hidatidosis, en un amplio estudio hecho en Uruguay, fue de entre 479 y 611 (promedio 51,7) (según Purriel, Schautz, Beovide y Mendoza, 1974).

Las tasas más bajas de personas infestadas se vieron para el quinquenio 1967-1971 en el departamento de Montevideo con 5 personas cada 100.000 habitantes, y en los departamentos colindantes, San José con 13,6 personas por 100.000 habitantes y Canelones con 10,3 personas cada 100.000 habitantes.

Por el contrario, la más alta incidencia fue en Flores con 105,1 personas cada 100.000 habitantes.

Si se toma en cuenta globalmente el medio rural, tenemos que 123 personas de cada 100.000 se enfermaron anualmente de quiste hidático en ese quinquenio.

Para los que viven en ciudades y zonas suburbanas la proporción fue de 10,1 cada 100.000.

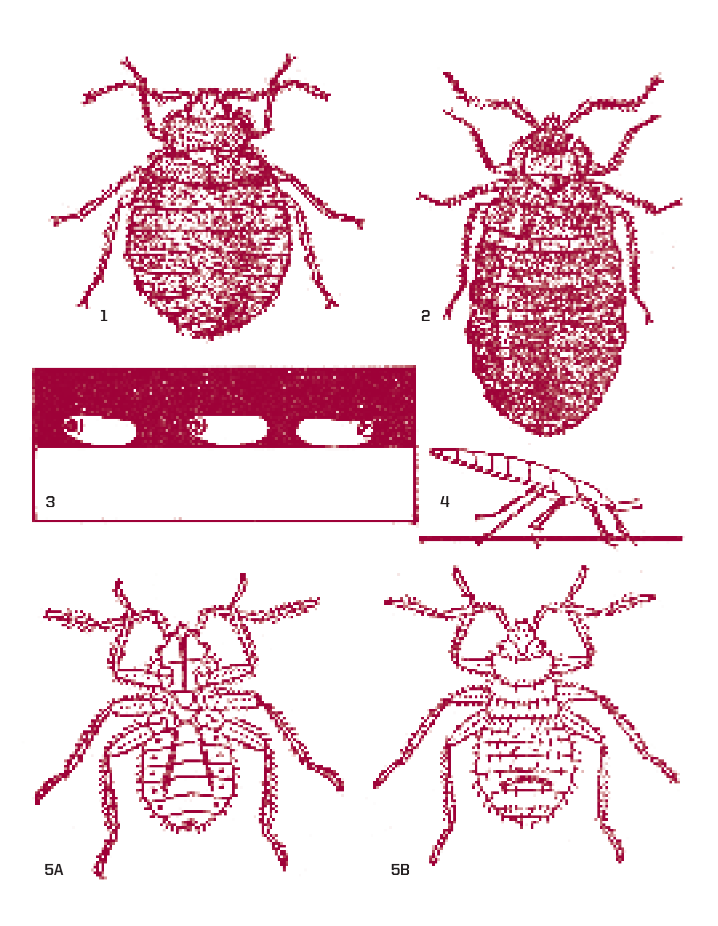
Washington Isola
DOCTOR

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1978, pp. 169-172.**

BREVES + BREVES

SOBRE LA GRAN MURALLA CHINA. Se sabe que la Gran Muralla de China es la mayor de las barreras construidas por el hombre. Ya debe estar deshecha en parte, pues el gobierno chino resolvió, tiempo ha, demolerla y emplear los ladrillos para construir caminos. Con sus ángulos y revueltas, la muralla mide más de 3.200 km de extensión. La gran muralla mide 8 m en su base y 5 en la parte alta. Su altura varía entre 5 y 10 m. Tiene unas 20.000 torrecillas de observación. Se calcula que había en la muralla más ladrillos que los que se necesitaron para levantar todos los edificios existentes en las Islas Británicas. La enorme construcción, que cruza abundantes montañas, fue concluida en 15 años. Se la comenzó dos siglos antes de nuestra era.

LA VERDADERA PLAGA DOMÉSTICA: LA CHINCHE



1. Vista dorsal de una chinche madura, muy aumentada, antes de saciarse.

2. Vista dorsal de una chinche madura después de saciarse de sangre. La dimensión de su cuerpo y su apariencia quedan alteradas.

3. Cáscaras de huevos de chinche, mostrados de perfil, unidos al borde de una hoja de papel. Muy aumentados.

4. Diagrama de una chinche en actitud de alimentarse. Nótese la trompa agujereando la piel.

5. Larva de chinche recién empollada. **A**, vista desde abajo. **B**, vista desde arriba. Muy aumentada.

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1942, p. 337.**

¿CÓMO RETARDAR LA VEJENTUD... Y ALARGAR LA VIDA?

Lo mejor es que hagamos una serie de preguntas seguidas de sus correspondientes respuestas. Nadie dejará así de comprender.

—¿Cuál es el promedio de vida en la época en que vivimos?

—En los países *higiénicos* —y civilizados— del mundo occidental el promedio es actualmente de más de 70 abriles para ambos sexos. Tal es el caso, asimismo, para nuestro Uruguay.

—¿Ese promedio es el mismo para el hombre y para la mujer?

—No; en todos los países donde se hacen buenas estadísticas se revela superior para el sexo femenino que para el masculino: 74-75 años para las mujeres y 71-72 para los varones. No es la única prueba de la superioridad del mal llamado *sexo débil*. Además esa diferencia en el promedio se viene acentuando año tras año, aunque lentamente por ahora.

—¿Cuántos años debieran vivir en realidad los seres humanos?

—Según los biólogos, unos 100 años, en razón de nuestra estructura corporal, el tipo de órganos que albergamos y las funciones que ellos cumplen cada día. Son bien conocidos los centenarios, más frecuentes en ciertas regiones rurales del planeta, cuyo examen médico demuestra que poseen excelente salud. Hay, asimismo, centenarios entre los campesinos de nuestro país y más de uno de ellos no se queja de mayores *nanas*.

—¿De modo que una apreciable mayoría de los compatriotas —como en otras partes— acortan su vida por su modo de vivir?

—Efectivamente. Si dejamos de lado los accidentes (muchos evitables), las principales causas que abrevian la existencia son las enfermedades del corazón y de las arterias mayores y menores: los infartos, la coronaritis, la arteriosclerosis de los órganos nobles (y especialmente del cerebro). Las estadísticas locales son bien demostrativas a ese respecto.

—¿Es posible acaso evitar —o por lo menos prevenir— tales enfermedades, que aparecen generalmente en la edad adulta?

—Sí, se puede contestar afirmativamente. El secreto consiste, sobre todo, en administrar la propia vida desde la juventud, adaptando las capacidades personales a las condiciones ambientales.

—¿Y qué viene a ser eso de administrar la vida?

—En un librito titulado *Vejentud: humano tesoro* —del cual soy autor— se abunda en detalles, en forma muy clara, para explicar el concepto. Puede y debiera ser leído no solamente por los veteranos (que ya festejaron su medio siglo) sino igualmente por todos aquellos que aspiren a celebrarlo... estando aún lejos del propio cincuentenario.

Es curioso comprobar cuántas personas de buen entendimiento se muestran sumamente hábiles para administrar sus negocios y sus bienes y —en cambio— son deficientes administradoras de su vida. Deficientes en cuanto al *régimen de trabajo* (cualquier tarea exige un descanso anual mínimo completo de *por lo menos un mes*).



Descansar no consiste en no hacer nada sino en hacer cosas diferentes de la rutina diaria (intelectual o física).

Deficientes también en cuanto al *régimen alimentario* (generalmente con exceso de comidas nocturnas, las menos toleradas por el organismo en reposo horizontal). Después de los 50 (y antes también) la obesidad es una verdadera enfermedad, pero en la tercera edad hay que controlarla con decisión. Menos grasas y menos feculentos. El churrasquito del mediodía no tiene en cambio por qué faltar en el menú de cualquier *viejito* (que conserve su segunda dentición en buen estado o sepa procurarse la tercera, tan necesaria como la natural). Y bastantes ensaladas y frutas (crudas de preferencia). ¡Adiós así a la esclerosis temprana, si no se padece el nefasto vicio del tabaco!

—¿Qué sugerirles a los jubilados y a los retirados?

—Pues que guarden un infaltable optimismo si han sabido prever, con la debida anticipación, su respectiva jubilación o retiro.

Y nada de poltronas y sillas de café durante horas y horas. Hay que continuar haciendo algo: con las piernas, con las manos… y con el cerebro. Que cada persona sepa buscar su quehacer complementario. ¡Existen tantos para elegir!

Muchos saben que es necesario caminar —para mantener el corazón en correcto funcionamiento y libre de infartos— a los 50, a los 60, a los 70, ¡y luego también! Pero pocos saben que las caminatas saludables son aquellas continuadas durante unas 40 cuadras puebleras cada vez, no el andar y venir de la jornada en el domicilio o el campito o de compras en la ciudad. Y pocos saben —igualmente— que esas *40 cuadras* deben caminarse con un mínimo de cuatro *veces por semana*, no una sola vez, y además, regularmente, mes tras mes y año tras año.

—¿Alguna otra sugerencia útil o provechosa?

—Sí, una capital: conservar en la tercera (y en la cuarta) edad los imprescindibles vínculos afectivos de todo orden: con los familiares, con los amigos. Mantenerlos, cuidarlos y fortificarlos. El ser humano es esencialmente social. Y los seres sociales han de saber ser convivientes, vale decir: tolerantes, comunicativos, corteses, ¡optimistas, a pesar de todo!, sin abandonar la risa y la sonrisa en cada ocasión propicia. Se puede reír y sonreír a cualquier edad.

Finalmente: no se crea demasiado en las drogas antivejez ni en los productos que rejuvenecen. Solo consiguen llevar a su verdadera edad a los envejecidos tempranamente, pero ninguno es capaz de atrasar —por supuesto— el reloj de la vida cuyas agujas nunca se detienen. Hay que dejar atrás los lamentos, que de nada sirven, y evitar pasar las horas informando a los otros sobre nuestros inevitables achaques. Hay que alegrarse de lo que el vivir nos sigue dejando. No entristecerse o apenarse por lo que poco a poco nos va quitando… y que ya disfrutamos a su debido tiempo. Cada período conserva su encanto. La vejentud es también un humano tesoro que puede disfrutarse muchos años aunque no seamos poderosos.

Rodolfo V. Tálice
DOCTOR

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1978, pp. 99-100.

UN CLAVO LO PUEDE MATAR



Sí, un simple clavo, u otro objeto punzante cualquiera, de uso corriente, incluso una aguja de coser, pueden provocarle heridas mínimas y ser la causa de que aparezca una enfermedad que se llama *tétanos* que conduce en un porcentaje muy alto a la muerte.

¿Qué es el tétanos? Es una enfermedad infecciosa aguda, causada por un bacilo, el *Clostridium tetani*, que penetra en el cuerpo por las heridas, sean grandes o mínimas, tan mínimas que en ocasiones pasan desapercibidas.

¿Qué es el *Clostridium tetani*? Es un bacilo, microorganismo que sin la ayuda del microscopio es invisible, que se desarrolla en medios sin aire (anaerobios) y está muy extendido en el mundo.

Se lo encuentra en el tubo digestivo del ganado vacuno, de los caballos y de la mayoría de los animales domésticos. También una enorme cantidad de especies de animales salvajes son portadoras de este bacilo.

Excepcionalmente se lo ha hallado en los seres humanos.

Sale al exterior con las heces y adopta una forma que le permitirá resistir las agresiones de ese medio inhóspito, el calor, el frío, la humedad. Es la forma esporular. Bajo forma de esporo se disemina por el suelo y es transportado por los vientos a otros lados; puede resistir durante muchos meses, aun en condiciones climáticas adversas. El esporo que es ingerido por un animal adopta la forma de bacilo, y se desarrolla y reproduce en el tubo digestivo, sin causar enfermedad; es eliminado, como ya mencionamos, junto con las heces al exterior.

¿Cómo penetran los esporos en el cuerpo? A pesar de que está ampliamente distribuido en el mundo, el *Clostridium tetani* únicamente produce infección y enfermedad si se introduce por una herida.



Al lugar de penetración del esporo se lo denomina puerta de entrada.

Las *heridas* pueden ser mínimas, inaparentes, en algunos casos imposibles de identificar cuando se manifiesta la enfermedad, o pueden ser groseras, sucias y anfractuosas. Pero las más traicioneras son justamente las pequeñas heridas, a las cuales les restamos importancia, por cuanto las grandes heridas siempre nos obligan a una atención especial, con lavados y desinfección, y, si se cree necesario, a una consulta con el médico.

Una picadura de insecto, un pinchazo con una espina, con un clavo, una aguja, son todas posibles puertas de entrada del *Clostridium tetani*.

Todos estos objetos pueden estar contaminados, como lo pueden estar nuestras uñas. Dentro de los riesgos son mayores los provocados por los objetos punzantes. No es necesario que la herida se infecte o que presente un aspecto desagradable para ser causante de una infección tetánica.

¿Cómo se produce la enfermedad? Una vez que el esporo penetró en el organismo y encontró un medioambiente adecuado para su desarrollo (anaerobiosis-necrosis de tejidos), se realiza su multiplicación. No son gérmenes invasores sino que se quedan en la zona. El bacilo produce una toxina (veneno) que es agresiva para los cordones nerviosos. Una vez alcanzados los nervios motores de la zona de lesión, progresa por estos hacia la médula espinal y de allí hacia el cerebro (sistema nervioso central) para fijarse específicamente en una zona determinada, la sustancia gris.

¿Cómo actúa la toxina? Actúa demorando o eliminando totalmente las conexiones que se realizan entre las células nerviosas (neuronas), que son fundamentales para la vida (inhibición sináptica).

¿Cuáles son los síntomas? Después de una herida puede pasar entre cinco días y un mes antes de que aparezcan los primeros síntomas clínicos. Puede aparecer dolor o sensación de hormigueo en la herida, pero esto no es obligatorio. Hay nerviosismo, insomnio, irritabilidad, fiebre que puede alcanzar 38 o 39 grados, rigidez de nuca. Transpiración. Dificultad en la flexión y extensión de los miembros, que progresa rápidamente hasta impedir la marcha e incluso la alimentación.

Cuando se toman los músculos de la cara, se producen contracturas faciales que simulan la *risa sardónica*. Cuando los músculos del tronco son los afectados, se produce una hipertensión. Hay contracciones clónicas y tónicas que se suceden alternadamente, sumamente dolorosas. Es un cuadro impresionante de observar. Cuando está en reposo, basta apenas un golpecito suave al paciente para provocar el desencadenamiento de una serie de contracciones dolorosas. Las convulsiones y rigideces dificultan la respiración y la alimentación.

¿Por qué mata? La muerte se debe generalmente a complicaciones surgidas en la esfera respiratoria que pueden llevar a una insuficiencia cardíaca secundaria.

Pronóstico. Es una enfermedad grave una vez declarada. El paciente debe ser

siempre internado en una sala de cuidados intensivos, o tener inmediato acceso a ella, donde se le puedan prestar una respiración artificial y otros cuidados. Está incapacitado para alimentarse y valerse por sí mismo.

El pronóstico es más favorable cuando el período de incubación es más largo. También los casos que cursan con poca fiebre y sin grandes espasmos musculares son de mejor pronóstico. Por todo ello es una enfermedad que tiene un alto grado de mortalidad.

¿Cómo prevenir el tétanos? Nada más sencillo, barato e inocuo. Basta con tener la vacuna antitetánica al día. Se administra toxoide adsorbido (activado) en dos inyecciones separadas una de otra por un mes, y luego un refuerzo al año, seguido de refuerzos cada cinco años.

Como se ve, nada tan fácil, inocuo y que además previene eficazmente contra esta terrible enfermedad.

El toxoide tetánico no causa reacciones secundarias, ni exige un tipo de vida o régimen alimenticio especial.

En nuestro país, los niños reciben la vacunación antitetánica en la llamada vacuna triple. Esta nos protege contra la difteria, la tos convulsa y el tétanos. Usualmente se la administra al cumplir el niño los tres meses de edad, en un total de tres dosis, con intervalos de un mes entre las dosis. Se hace un refuerzo al cumplir un año de edad y otro al entrar en la escuela, a los 6 años de edad. A los 10 años se hace un refuerzo de la llamada vacuna doble (solamente toxoide tetánico y diftérico), y de allí en adelante, cada cinco años, el refuerzo antitetánico.

¿Qué es el suero antitetánico? Si una persona que no está vacunada se hiere, aparecen los problemas para prevenir el tétanos. Hay que efectuar rápidamente una buena limpieza de la herida con desbridamiento quirúrgico si fuera necesario, y después administrar una antitoxina (lo que llamamos el suero antitetánico). Esta antitoxina se puede originar en vacunos o equinos, y presenta el inconveniente de que da reacciones alérgicas frecuentemente, y que el paciente debe seguir un régimen alimenticio muy estricto.

Conclusiones. El tétanos es una enfermedad terrible, que una vez declarada lleva en un número importantísimo de casos a la muerte, que se produce por pequeñas heridas que permiten la entrada al organismo de un bacilo, el *Clostridium tetani*, productor de una potentísima toxina (veneno). Por suerte, la humanidad cuenta con un arma eficacísima, barata y totalmente inocua, que es la *vacuna antitetánica*. No vacunarse y no vacunar a los hijos es una falta de responsabilidad que linda con lo delictivo.

Washington Isola
DOCTOR

• **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1981, pp. 189-1991.**

BREVES + BREVES

Desde Tales hasta los quiméricos charlatanes, no hubo ningún filósofo que influyese ni siquiera en las costumbres de la calle en donde vivía. Voltaire.

ALMANAQUE DEL



LABRADOR PARA EL AÑO 1917

PUBLICADO POR EL

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

SECCIÓN GRANIZO:

CALLE MISIONES 1371 MONTEVIDEO

Agente en  

SE REPARTE GRATIS



Instrucciones de uso

Cómo construir una estufa o un horno de pan, cómo levantar un cordero, cómo se orienta un paisano.

A lo largo de las sucesivas ediciones del *Almanaque* se fue presentando un surtido de manuales y glosas instructivas que ayudaban a los lectores a construir y resolver algunas cuestiones prácticas muy comunes, y otras bastante más insospechadas: enrollar infaliblemente con una cuerda, proteger las plantas del frío, cumplir con el sueño añorado del parrillero propio, levantar corderos o adelgazar tobillos. Muchas generaciones crecimos sabiendo tomar estos atajos instructivos. Las claves de, por ejemplo, una buena estufa son patrimonio de esta publicación.

◂ *Portada del* Almanaque del labrador *del año 1917.*

SEIS FORMAS DE PROTEGER SUS PLANTAS DEL FRÍO

Las plantas del jardín deben merecer especial cuidado para protegerlas de los vientos helados del sur durante el invierno. Para esto, si las plantas son bajas, se puede recurrir a una verja de madera, contra la cual se colocan palmas, chalas, paja brava u otro elemento fácil de conseguir en la localidad. Esto atajará el viento frío. Se pueden espaciar estas defensas, colocándolas cada cuatro o cinco metros paralelas unas a otras o formando cuadros, según si los vientos fríos soplan siempre en la misma dirección y si estos son muy variables.

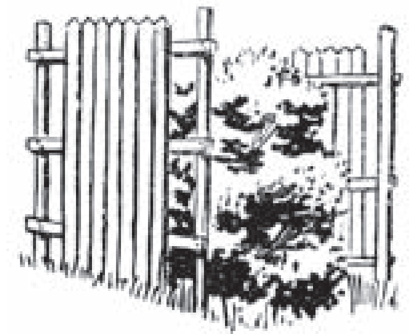


FIGURA 1.

También se pueden utilizar, para cortar el viento y proteger plantas bajas, trozos de cartón acanalado de embalajes viejos (fig. 2) o, si no, cañas o ramas clavadas en tierra y contra las cuales se instalan tiras de arpillera obtenidas cortando bolsas viejas y uniéndolas entre sí (fig. 3). La altura de estas defensas debe ser proporcional a la de las plantas. Si las plantas son muy bajas, bastarán unas ramas haciendo de caballete y un poco de paja apoyada contra ellas. Un poco de tierra impedirá que la paja se vuele (fig. 4). Esta clase de defensa se presta muy bien para las quintas de verdura donde se dan hortalizas que sufren los vientos fríos, pues se las instala con poco costo y se emplean los materiales que más abundan en el lugar.

Cuando se trate de proteger pequeños árboles, se envuelve el tronco con abundante paja, que se ata de vez en cuando para sujetarla; la copa se poda

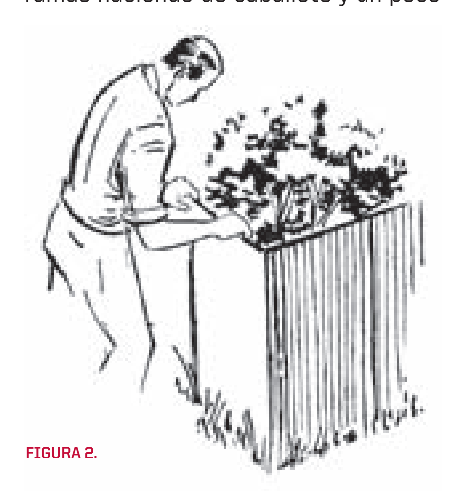


FIGURA 2.



FIGURA 3.

Para saber hablar es preciso saber escuchar. Plutarco.

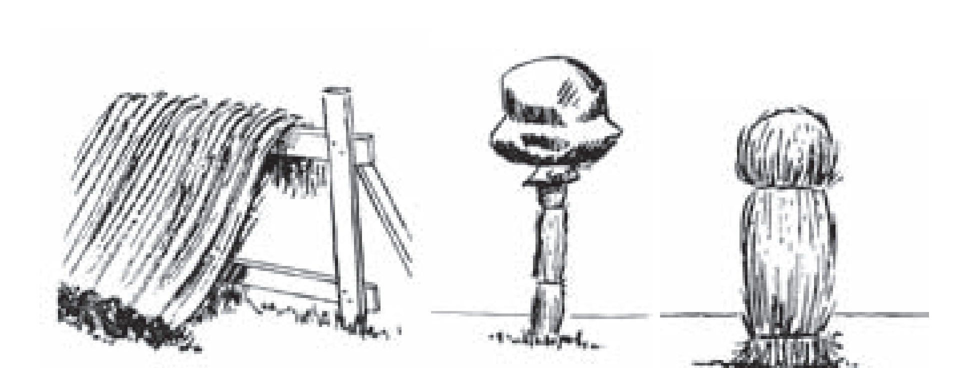


FIGURA 4. FIGURA 5. FIGURA 6.

para que no abulte demasiado, y se envuelve con arpillera, aunque también se puede cubrir con paja y atar esta, pero se debe cuidar de no romper ramitas al hacer este trabajo (fig. 5).

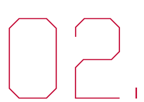
La protección más eficiente para árboles pequeños y delicados consistirá en cubrirlos con paja larga, que se atará con tiras de mimbre formando un colchón bastante grueso (fig. 6); este se quita apenas han pasado los rigores de los vientos fríos, antes de la llegada de la primavera, para que el efecto de la protección no retrase demasiado el crecimiento del árbol.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1966-1967, pp. 353-354.**

BREVES + BREVES

DONDE SE HABLA DE UNA CURIOSA COLECCIÓN. Por decisión del presidente y el consejo directivo del Real Colegio de Cirugía de Londres, ha sido donada al Museo de Historia Natural de South Kensington la mayor parte de la colección de 3.000 cráneos humanos procedentes de diversas partes del mundo. Entre ellos figuran el de Eugene Aram, el asesino cuyo cuerpo fue expuesto en un patíbulo de Knaresborough Forest, y el del peligroso criminal Jonathan Wild. Durante años esta famosa colección ha sido estudiada por los antropólogos. Entre las piezas que se ha reservado la Sociedad de Cirugía figura el esqueleto del gigante O'Brien, cuyo verdadero nombre era Charles Byrnes. Murió en 1783 a la edad de 22 años y medía alrededor de 2,4 m de estatura. En vida de este gigante, el iniciador del museo de la mencionada sociedad, John Hunter, planeó la forma de conseguir su cráneo cuando muriera. Al saberlo, O'Brien dejó instrucciones para que su cadáver fuese vigilado continuamente hasta que pudiera ser llevado a alta mar para ser arrojado allí. Cuando falleció O'Brien, Hunter consiguió que un cómplice emborrachara a los guardias y luego sobornó al sepulturero, quien por 200 libras esterlinas entregó el cuerpo del gigante y lanzó al mar el féretro vacío. Así fue como Hunter consiguió el esqueleto que desde hace años ha sido el ejemplar más raro del museo.

Para ajuar colgado no viene hado



HORNOS PARA PAN, REPOSTERÍA Y ASADOS

La tradicional panificación por *cuenta propia* o casera acusa evidente disminución; no obstante ello, extensas regiones de la República no tienen todavía mejor recurso que emplear este método, si es que sus pobladores desean consumir pan fresco.

Para dar cumplida respuesta a múltiples requerimientos sobre este tema, expondremos con mero criterio docente y escueto las variadas fases en la preparación y cocción del pan, como también visualizaremos gráficamente diversos tipos de *hornos criollos* que hemos observado en nuestro permanente deambular por la patria.

Desde luego, el asunto a tratar es de menguada enjundia; sin embargo, por razones nemotécnicas debo recurrir a los viejos y siempre vigentes apuntes de clase, de la ex Cátedra de Construcciones Rurales, cuando en la Facultad de Agronomía se inculcaban sistemáticamente conocimientos científicos a la par de prácticos, que permitieron distinguir a sucesivas y brillantes promociones de ingenieros agrónomos.

PROCESO DE LA PANIFICACIÓN

Harina de trigo. Es la más utilizada; la de buena calidad, si está exenta de salvado, es blanca, y es más amarilla y menos fina si lo contiene; esta última acusa un mayor valor nutritivo.

Utensilios. Instrumentos que complementan el trabajo de horno, como la pala de hornear, el hurgón o hierro para atizar, la escoba o escobón, la artesa o la amasadora en la que se elabora la pasta, un cortapasta y cestas o bandejas.

Calefacción. Encendemos un haz de leña en la boca del horno; añadimos más leña y activamos la combustión con la pala, teniendo cuidado de poner a un lado la brasa, para ir utilizándola a medida que se necesite.

El grado de calor necesario no puede apreciarse sino por la experiencia, pero es fácil comprobarlo en la bóveda del horno, que se vuelve blanca; entonces quitaremos la leña y la brasa, limpiaremos el horno con la escoba y procederemos a hornear el pan vigilándolo de vez en cuando.

Levadura. Se prepara antes de la panificación. La levadura es una pasta fermentada obtenida en el comercio (panadería) que se renueva o regenera a sí misma durante cierto tiempo; sin embargo, pasado un período es conveniente utilizar fresca nuevamente.

Se pone la levadura en medio de la harina preparada en la amasadora, y se le da un principio de amasado, mezclando un poco de harina con agua tibia. Después se agrega harina y se activa la fermentación cubriendo la pasta con una tapadera.

La proporción de levadura para el pan es de 1 a 2%.

Amasado. Colocamos la harina en la artesa, y apartándola a un lado se hace un agujero en el medio y se vierte agua salada en la cual se habrá desleído la levadura. Esta agua debe tener 30º por lo menos.

Se deslíe la harina en el agua, que se hace caer despacio. La pasta ha de quedar fluida, lisa, sin grumos.

Para reforzarla se incorpora una pequeña cantidad de harina, amasándola de derecha a izquierda y de izquierda a derecha.

Seguidamente se levanta la masa de la pasta y se retuerce estirándola, repitiendo la operación varias veces; antes de dar vuelta la pasta golpearemos violentamente porciones de ella contra las paredes de la amasadora.

No queda más, pues, que arrimar toda la pasta a uno de los extremos de la artesa; en invierno solamente la dejamos reposar media hora.

Entonces con el cortapasta cortamos los panes, que se pesan, se cubren de harina y se ponen en una bandeja a propósito.

Leudado. Los panes se abandonan a sí mismos para que fermenten cubiertos con una tapadera; se los vigila.

Cuando la harina que los espolvorea se hiende, es preciso hornearlos; es el momento de calentar el horno.

Cocción. Para enhornar ponemos el pan en la pala espolvoreada de harina y le damos la última forma con la mano o con una paleta; se cierra la puerta del horno sin olvidar añadir alguna brasa.

Se vigila y se abre la puerta o tapa del horno para moderar o aumentar el calor.

El tiempo de la cocción es de 60 minutos para los panes de 3 kg, de 50 minutos para los de 1,5 kg, y así sucesivamente según los pesos.

Al cabo de una hora de haber trabajado el horno se podrán meter las galletas, y a las dos o tres horas la pastelería de tostado ligero.

Construcción de un horno común realizado con mezcla de barro

Enterramos cuatro postes esquineros de madera dura o piedra granítica, a unos 60 cm de profundidad, con una separación entre sí de 1,2 m y una altura sobre el suelo de 65 cm.

Se unen los postes de a pares formando un puente por medio de dos travesaños o tirantes de madera que se afirman a la cabeza de los puntales tortones de alambre de rienda.

Sobre el puente disponemos una plataforma de gruesos tablones, o de piques de eucaliptos curados de 2" × 3", colocados de canto.

A continuación asentamos con barro una hilada de ladrillos de primera colocados de plano, en cuyos bordes





perimetrales correrá una hilada de medio ladrillo a soga, por lo que quedará una altura final de dos ladrillos.

En el interior de la bandeja que hemos formado, extenderemos otra capa de barro, y sobre esta colocaremos suelta una camada de 2 a 3 cm de vidrio común o de botella, molido de tamaño de grano de arroz y que actúa como elemento aislante y refractario del calor.

Sobre el vidrio molido, una nueva capa de barro, y sobre esta asentaremos el piso del horno constituido por una selección de ladrillos de primera.

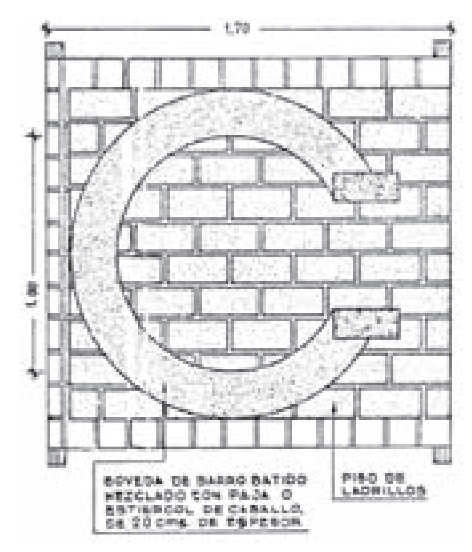
Una vez terminada la plataforma con una altura final sobre el suelo de 85 a 90 cm, iniciamos la construcción del horno en sí, para lo cual marcamos su circunferencia haciendo centro con un clavo unido a otro clavo o lápiz marcador, por medio de una piola o chaura de 50 cm de largo, a fin de obtener un piso interior de 1 m de diámetro.

La cúpula de barro de forma de media naranja tendrá una altura interior sobre la plataforma de 60 a 80 cm y unos 20 cm de espesor; contará con una puerta o abertura rectangular de 45 cm de ancho y 35 cm de altura cuyo dintel y jambas se realizarán con ladrillo elegido.

Por otra parte dejaremos una tronera de 10 × 10 cm, que oficiará de chimenea y cuyo tiraje se regula cuando se retiran las brasas, taponeando con una pelota o hisopo de arpillera mojada.

Para una más fácil construcción de la bóveda de barro, utilizaremos un molde o cimbra provisoria de tierra suelta y seca a la que se le dará la forma de una media naranja.

Realizado el molde, se recubre este con dos capas o tiras de papel grueso fijadas a la tierra por medio de horquillas de alambre.



HORNO DE BARRO. Planta

Terminado el molde patrón, con su respectivo marco de puerta de ladrillo, amasaremos el barro bien batido que actuará de revestimiento. Este barro se prepara extrayendo de la tierra raíces y objetos extraños y añadiéndole un 15% de bosta seca de caballo. Se amasa bien el conjunto agregando de a poco agua, hasta que la mezcla adquiera plasticidad.

Al otro día, con similar trabajo al realizado por el pájaro hornero, se recubre el molde con sucesivas capas de 2 a 3 cm de espesor y un ancho no inferior a 20 cm.

A continuación se alisa el conjunto y se deja orear el barro, lo que lleva de siete a más días, según el tiempo.

Entonces desencofraremos extrayendo la tierra suelta que ofició de molde por la boca del horno.

Para contrarrestar la acción de la intemperie, podemos recubrir el horno con un revoque de mezcla común o blanqueo grueso.

HORNO DE BARRO. Cortes.

Horno montado sobre rueda



Los vientos cambiantes que dificultan el buen tiraje, como también repercuten negativamente en el correcto cierre de la tapa del horno en momentos de observar, colocar o sacar los panes, han agudizado la inventiva del paisano, que ha ideado un horno giratorio de fácil manejo que siempre dará la espalda a las corrientes de aire frío.

Este tipo de horno netamente campero se construirá utilizando como mesa-base una fuerte rueda delantera de carro.

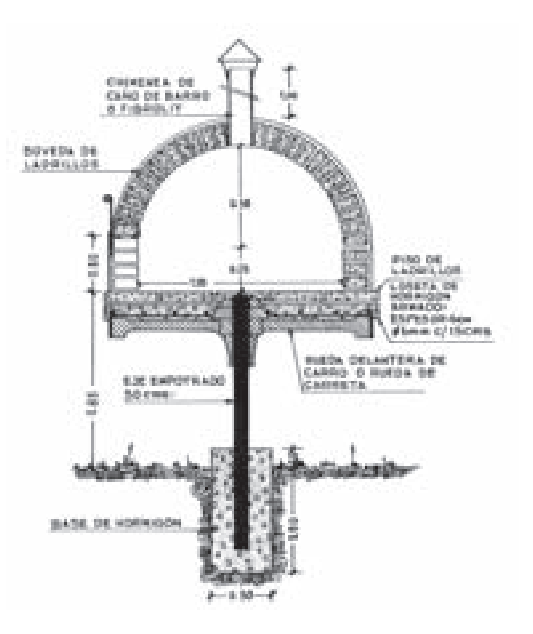
El eje de hierro de la rueda que oficia de columna-soporte se empotra en una excavación circular efectuada en el suelo y rellenada con hormigón grueso.

La plataforma circular (mesa) se realiza a partir de la construcción de una planchadita de hormigón armado, con hierro de 6 mm, formando cuadros de 15 mm por lado.

Esta planchadita de 6 cm de espesor se ejecuta aparte, sobre el propio terreno cuya superficie ha sido previamente aplanada; el borde de la circunferencia toma forma con una tira de chapa de hierro curvada en forma de círculo que se afianzará al suelo por medio de pinchos o estacas.

Cuando la losita de hormigón esté por fraguar, se coloca sobre ella, bien centrada, la rueda, con el objeto de que esta moldee o adapte la llanta, el rayo y la maza al hormigón aún en estado plástico.

La rueda y su respectiva llanta de hierro serán previamente pintadas, para lo cual haremos un buen rasqueteo y aplicaremos una mano de aceite cocido y otra de color resistente a la intemperie.



HORNO MONTADO SOBRE RUEDA. Corte



Horno construido en mampostería



Se trata de una construcción simple del tipo denominado cúpula o bóveda esférica.

En el lugar elegido y sobre un terreno firme se construye el basamento del horno, que además sirve de depósito de leña o secadero.

Las tres paredes perimetrales o de sostén se hacen de medio ladrillo elegido asentado sobre un patín del mismo material, o una viguita de hormigón armado de 15 × 10. Se usa como ligante mezcla común: arena y cal, reforzada con una cucharada de cemento pórtland por balde.

Terminadas las tres paredes laterales, se arma a su frente una viguita de hormigón armado de 15 × 15, que oficiará de dintel de la abertura del secador de leña.

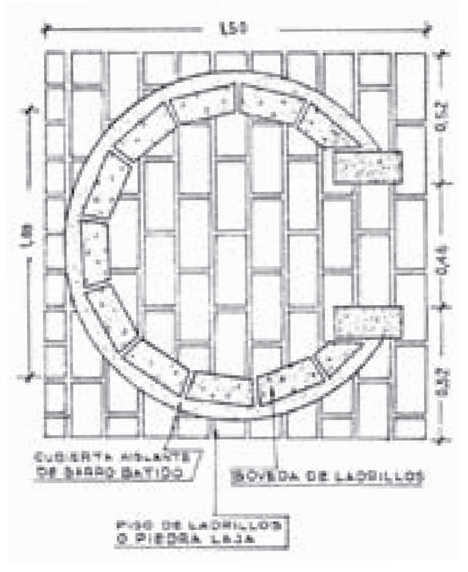
Sobre este conjunto colocaremos la plataforma, que estará constituida por una loseta de hormigón armado construida independientemente sobre el terreno adyacente prolijamente aplanado. Hierros de 6 mm formando cuadros de 15 cm de lado. Espesor de la plancha: 7 cm.

Haciendo centro y con un lápiz unido a un cordel, marcaremos la circunferencia interior de la bóveda cuyo piso será de ladrillos.

Esta media naranja cuyas primeras tres o cuatro hileras se mantienen verticales o a plomo se construye en coronas de espesor de medio ladrillo hasta su cierre en la cúspide.

Los ladrillos son de los llamados de campo elegidos, que debido a su relativa facilidad de desbastado tendrán forma de dovela o cuña, lo cual se consigue desgastando las caras frotando o raspando las piezas entre sí.

En la parte central colocaremos un caño de barro o de fibrolit de 10 cm de diámetro interior, con una altura mínima de 1 m. Además contará con un sombrerete y un registro para regular el tiraje y graduar debidamente el calor.



HORNO DE MAMPOSTERÍA. Planta

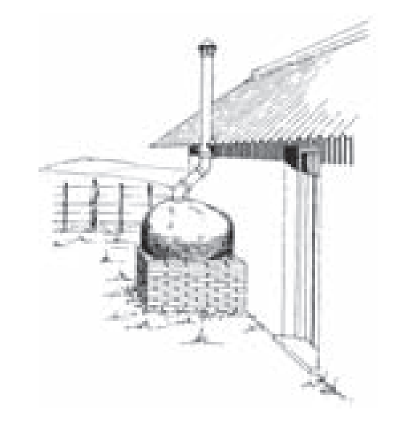


 HORNO DE MAMPOSTERÍA. Cortes.

Horno adosado a la pared exterior de la casa habitación

Cuando se está en zonas o lugares sin mayor resguardo de los vientos dominantes, es aconsejable construir un horno exterior de forma ovalada o elíptica cuya boca se abre en la cocina.

Ya que el amasado debe efectuarse en ambiente cálido, nada mejor que el calor del horno para templar la cocina.



No son aconsejables los hornos de grandes dimensiones, pues conviene cocer pocos panes por vez, o sea, el consumo familiar para unos cuatro o cinco días. Se estima que un metro cuadrado de mesa o piso de cualquier horno admite la cocción de 15 kg de pan de tamaño mediano.

Es común en campaña denominar al horno de 18, 32, 50 panes o más, por igual número de ladrillos que forman el piso o solado.

Da muy buen resultado construir el piso de los hornos con piedra-losa, cuando esta se obtenga con facilidad o se encuentre en las inmediaciones.

En términos generales, es aconsejable para los hornos de ladrillo recubrir esto con una gruesa capa de barro batido de 5 a 10 cm de espesor, la que actuará como elemento aislante, y que a semejanza del termo acumulará calor, lo que permitirá tener dos hornadas consecutivas de pan sin calentar nuevamente el horno. Para una mejor protección del horno contra la intemperie podemos hacerle un tinglado o sobretecho de chapas.

Los diversos tipos de hornos que hemos estudiado permiten un doble uso (panificación y asado); por tanto, la abertura mínima de entrada será de 45 cm de ancho por 35 cm de alto, con el objeto de facilitar el acceso de la asadera con su respectivo pavo, lechón o cordero.

Con cierta habilidad, lograremos con esta forma de asar un notable resultado culinario que dará especial deleite al más exigente y refinado paladar.

Damos término al presente artículo de divulgación popular con la transcripción, por analogía temática, del aforismo latino acuñado en la moneda de plata de mil pesos emitida en el año 1969 por la FAO para el Uruguay, donde se condensa con espíritu universal y singular dramatismo: *fiat panis*, 'hágase pan', cuyo objetivo es producir y llevar alimentos al hambriento, cualesquiera sean su raza o religión.

Juan Antonio Rodríguez
INGENIERO AGRÓNOMO

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1999, pp. 199-210.**



HORNO ADOSADO A LA PARED EXTERIOR DE LA CASA HABITACIÓN. Cortes.

Por el alabajo (alabanza) dejé el conocido y vime arrepentido

CÓMO SE ORIENTABA ANTIGUAMENTE NUESTRO PAISANO



FIGURA A.

En un territorio despoblado y vasto como era el de nuestro país, Argentina y el sur de Brasil apenas un siglo atrás, los pocos habitantes de la campaña y sobre todo los gauchos suplían con ingenio lo que hoy se hace con comodidad y orden.

La falta total de alambrados obligaba a marchar con rumbos determinados que se perdían en la oscuridad.

Es así que el gaucho, al hacer noche en el medio del campo y sobre su recado, ponía la cabeza en dirección al rumbo que llevaba y además dejaba su rebenque con el cabo en la misma dirección (fig. A). De esta manera, si por cualquier imprevisto debía partir en medio de la noche, ya tenía marcado el camino a seguir.

Otra forma de orientarse en la oscuridad consistía en tantear las pajas, pues estas, marchitadas por el sol, se inclinan en la noche hacia el naciente (fig. B).

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1973-1974, p. 245.**

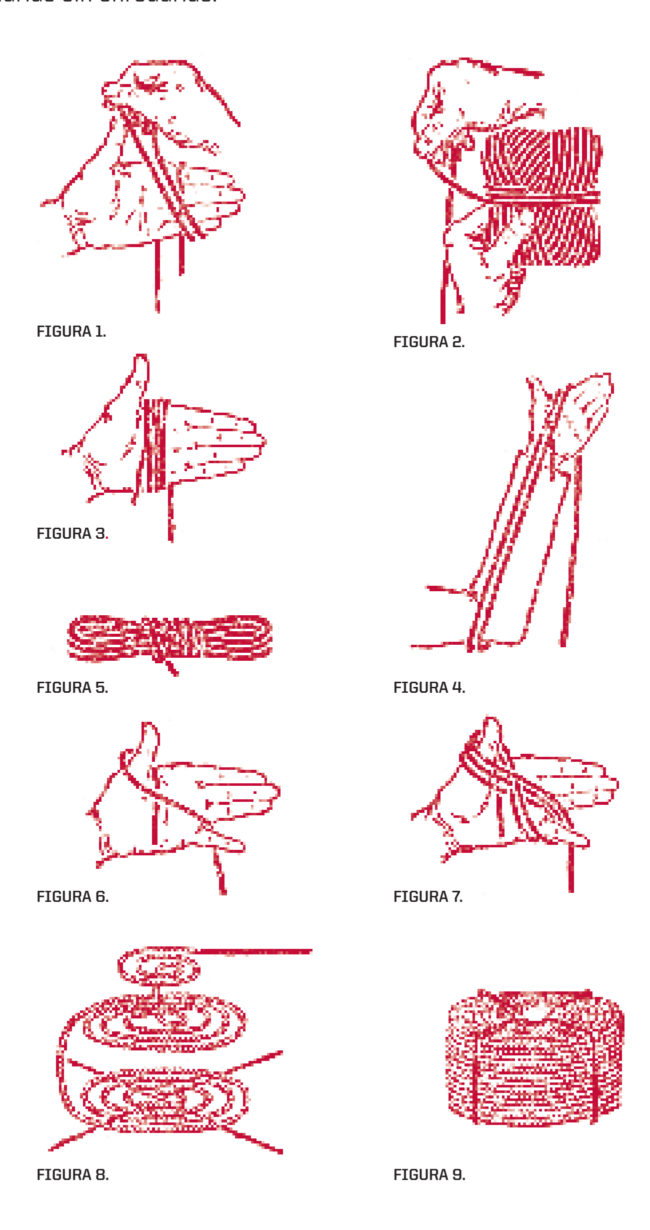


FIGURA B.

Buenas son mangas después de Pascuas

LAS CUERDAS

Modo de enrollar las cuerdas que permite desenrollarlas sin enredarlas.


FIGURA 1.
FIGURA 2.
FIGURA 3.
FIGURA 5.
FIGURA 4.
FIGURA 6.
FIGURA 7.
FIGURA 8.
FIGURA 9.

Para romper un piolín con las manos.

FIGURA 1.

FIGURA 2.

FIGURA 3.

FIGURA 4.

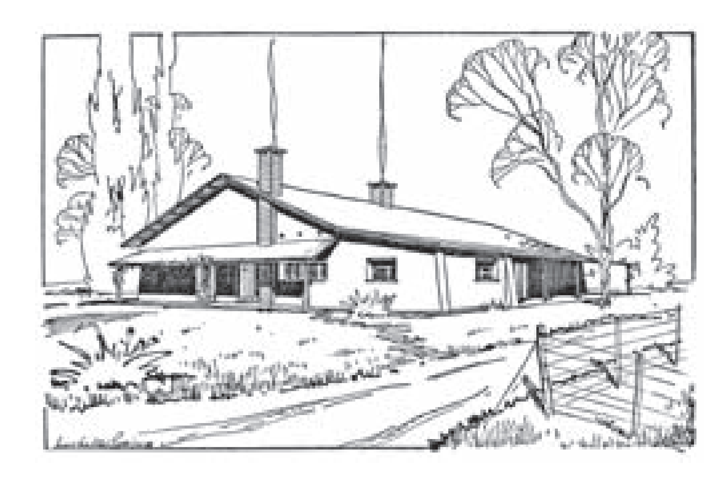
FIGURA 5.

FIGURA 6.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1933, p. 354-355.**

05.

VIVIENDA RURAL



El plano que presentamos, destinado al granjero o estanciero con pequeño capital, responde amplia y satisfactoriamente a las necesidades de una familia compuesta de matrimonio y cuatro hijos.

Se han logrado separar las dependencias y el servicio de la parte destinada a la familia, sin que por ello se haya perdido la inmediata vinculación entre sí.

El gran *cuarto de estar*, con su correspondiente estufa y extensos ventanales, centraliza las actividades de toda la casa.

Los bien dimensionados dormitorios se comunican independientemente, por medio de un pasillo, con el cuarto de baño y con el cuarto de estar.

Ubicada en forma aislada de la parte íntima familiar, se ha dispuesto una pequeña habitación para huéspedes de emergencia, como policía, compradores de ganado, etc.

Complementa el proyecto una gran cocina con su respectiva despensa.

El personal de servicio dispone de una buena pieza, con su cuarto de baño y un armario embutido para guardar los útiles de limpieza.

Los dormitorios, el cuarto de estar (*living room*) y el cuarto de baño principal tienen sus correspondientes armarios tipo placar.

Una galería principal al frente y un alero del lado de la cocina resguardan la vivienda eficazmente.

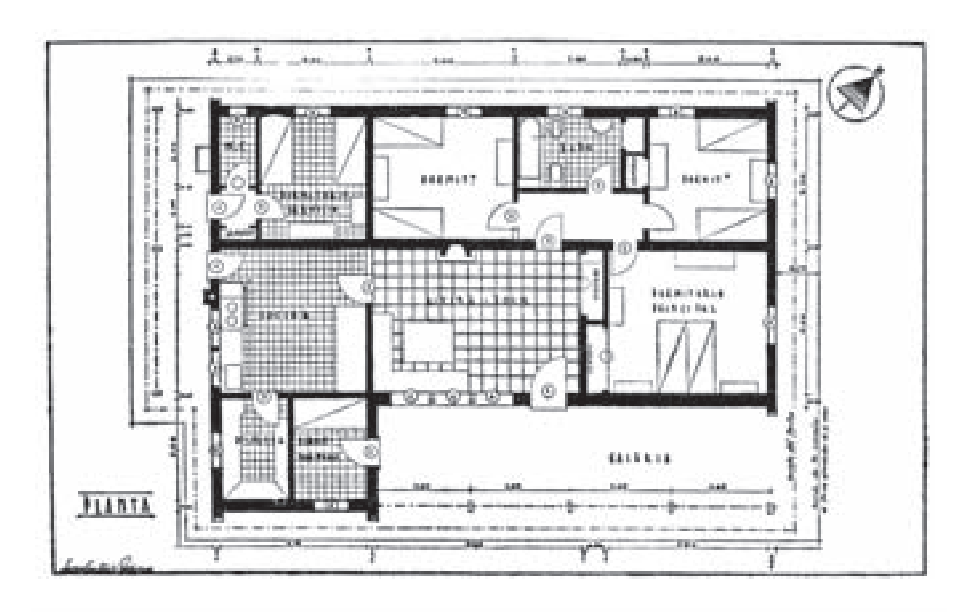
Memoria constructiva y costo. Se ejecutará ciñéndose estrictamente a los lineamientos generales y principios constructivos aplicados a la «Vivienda rural» del *Almanaque* 1940.

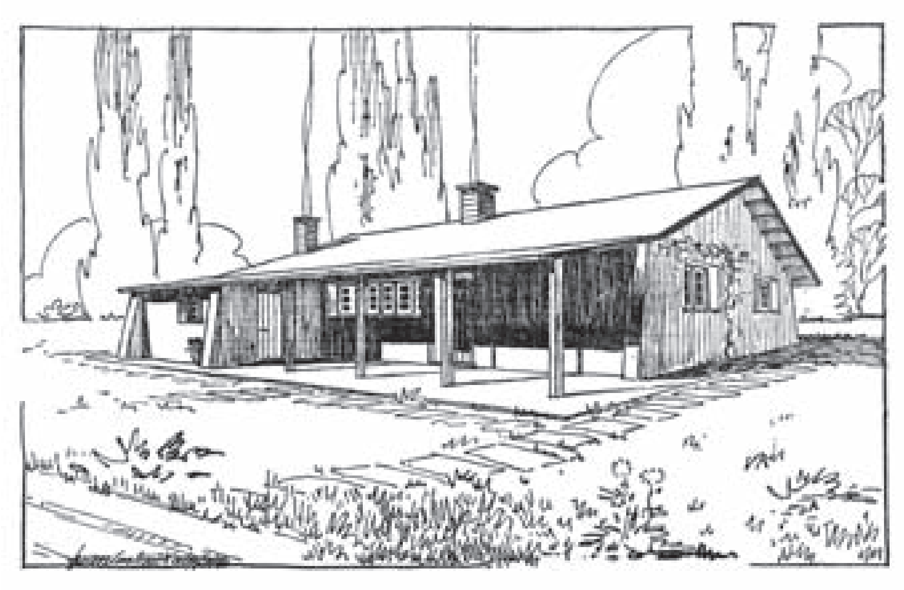
En cuanto al costo de esta vivienda, estimamos no sobrepasará los $ 7.500,00.

Juan Antonio Rodríguez
INGENIERO AGRÓNOMO

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1941, pp. 250-254.**



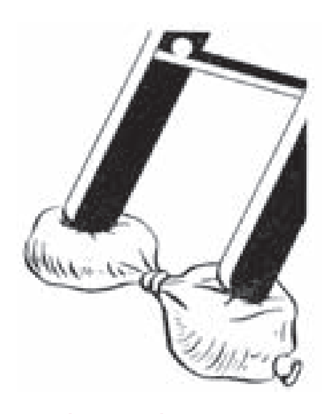

PLANTA



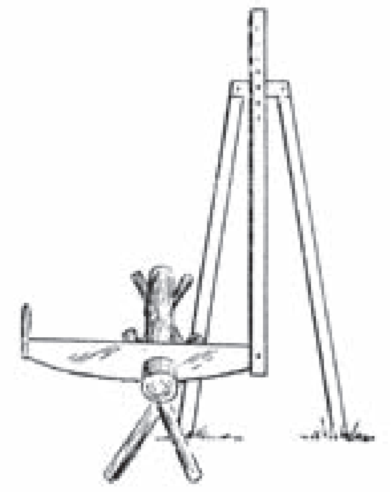
CONSEJOS PRÁCTICOS



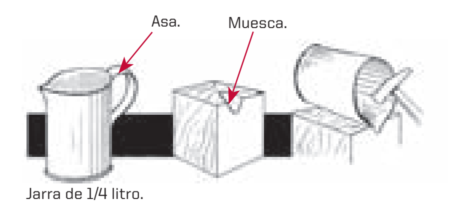
Cómo impedir que se encluequen las gallinas. Un método práctico para impedir que se encluequen las gallinas se consigue atándoles una mazorca de maíz a la pata, por medio de una tira. Esta mazorca distrae la atención del animal y le hace incómoda la posición del nido.



Para que las escaleras no patinen. Se llena con arena una bolsa de arpillera y se la ata al medio en dos partes iguales; se obtiene así una buena base que evita que las escaleras patinen sobre los pisos resbaladizos.



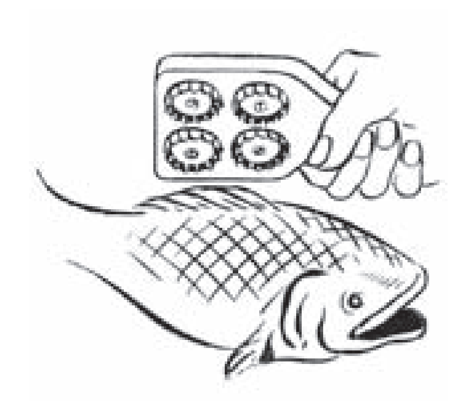
Sierra para ser manejada por un hombre solo. Se puede construir esta sierra con un armazón de madera en forma de A y con dos brazos en cruz en la parte superior formando la estructura. Se le agrega una tabla de dos por dos, sujeta por un perno que pasa a través del brazo horizontal, el cual actúa como péndulo, y varios agujeros a ser ubicados en lo alto del péndulo para permitir ajustarlo.



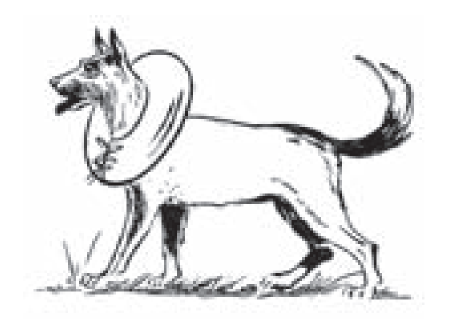
Manera de hacer una jarrita con un envase vacío. Se recomienda pestañear el borde del asa; en cuanto al pico de la jarra, se hará moldeando la hojalata sobre una muesca recortada en un taco de madera.



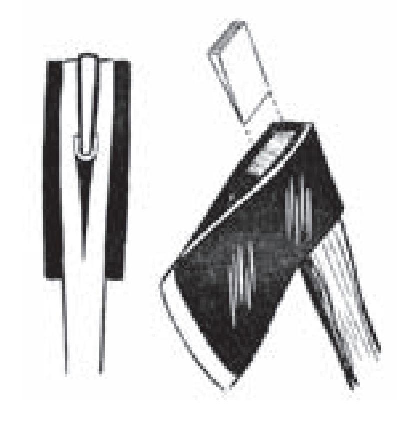
Una llave improvisada. Esta llave rápida de hacer y ajustar consiste en dos tuercas que corren sobre el extremo de un perno o tornillo grande, entre las cuales se coloca el objeto que se quiere destornillar.



Fácil manera de quitar las escamas al pescado. Con cuatro tapas coronas colocadas en un trozo de madera en la forma que indica el grabado, se obtiene un sencillo instrumento para quitar perfectamente las escamas del pescado.



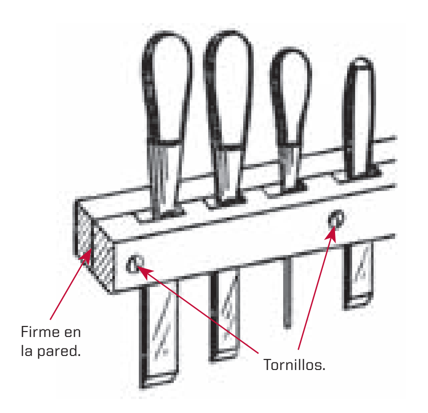
Collarín protector para el perro. Cuando es necesario curar a los perros con remedios basados en elementos venenosos, ya sea en el cuerpo o en las patas, es común que estos animales traten de aliviar el dolor pasando la lengua por el lugar curado. Corren entonces el riesgo de ingerir el veneno. Este inconveniente tiene fácil solución: se les coloca un collarín de cuero duro o algún elemento similar que les impida girar el cuello para lamerse la parte afectada.



Afirmando el hacha de montear. Un buen sistema para ajustar la cabeza de un hacha es clavar un clavo a través de la cuña que se va a utilizar antes de introducirla en el mango. Al colocar la cuña, el clavo se dobla porque tiende a volver a su posición natural, clavándose entonces en el mango del hacha. Esto impedirá que este se mueva y se separe de la cabeza.

Quien el aceite mesura las manos se unta

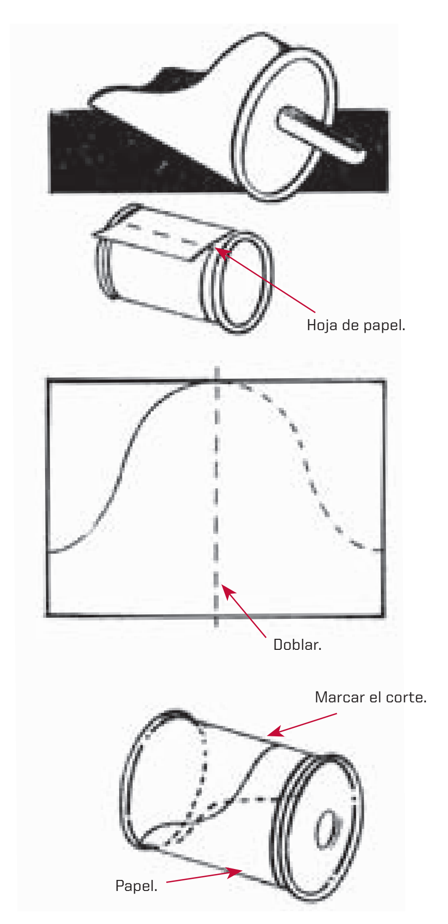




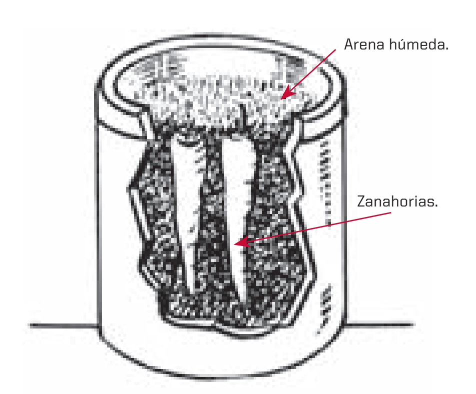
Soporte para las herramientas. Puede fabricarse un pequeño soporte de madera para los formones, escoplos, gubias y otras herramientas del taller. El trozo de madera posterior se adherirá firme en la pared, mientras que el anterior podrá removerse fácilmente al aflojar los tornillos que lo unen al primero.



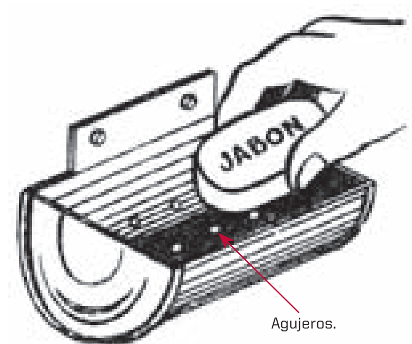
Aislador de emergencia. Una botella de leche u otro envase de cuello ancho servirá de aislador provisorio en las cercas o alambrados con corriente eléctrica, usándola de la manera que ilustra la lámina.



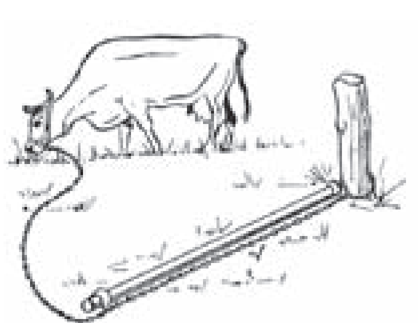
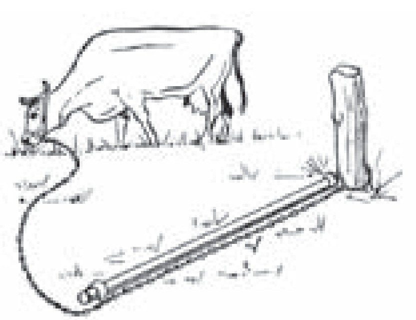
Una cuchara para yerba, azúcar, etc. Con un tarro vacío, se puede hacer una palita o cuchara para manipular los artículos a granel de la despensa. Se coloca una faja de papel sobre el envase de forma que se toquen los extremos. Luego se abre la hoja, se dobla en dos y se dibuja una línea sinuosa igual a la del dibujo central. La plantilla de papel se pega sobre el envase y con una tijera de cortar metal se sigue el contorno. Con un trozo de palo de escoba sujeto en un tornillo se hace el mango.



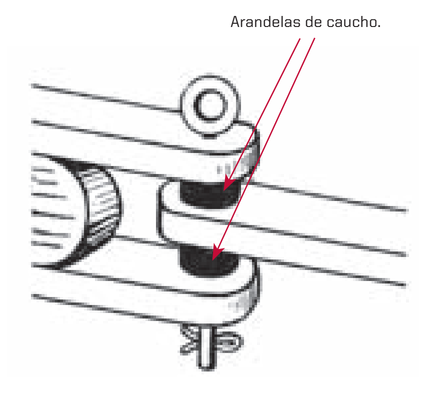
Cómo mantener zanahorias frescas. Cuando se desee tener en la casa zanahorias frescas aun cuando no se disponga de terreno, podrán ser plantadas las semillas de aquellas en recipientes o macetas llenas de arena que se procurará mantener constantemente húmeda.



Práctica jabonera casera. Esta sencilla jabonera casera se puede construir fácil y económicamente con una lata de conservas. Los cortes y perforaciones a practicársele no necesitan comentarios, por la claridad de la figura adjunta.

Cómo se ata un animal para impedir que se enrede. Para impedir que un animal que se halle atado a un poste enrolle alrededor de este la cuerda o cadena que lo sujeta, hay que adicionarle una vara larga, de la forma que se ve en la figura. De esta manera la vara gira junto con la cuerda o cadena y no permite enredos.

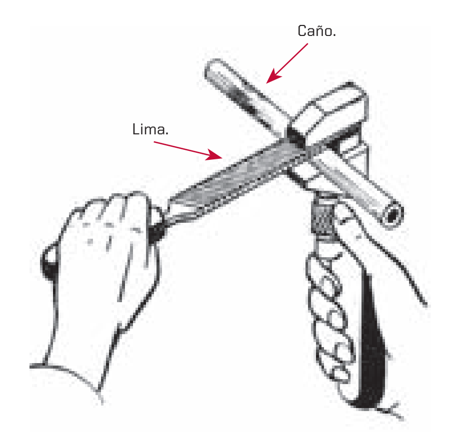


Cómo evitar el traqueteo en la barra de remolque de un tractor. El traqueteo que produce el pasador de enganche entre el tractor y el remolque puede eliminarse si se colocan dos arandelas de caucho sobre el pasador. Estas arandelas pueden hacerse perforando agujeros en tacones de caucho.

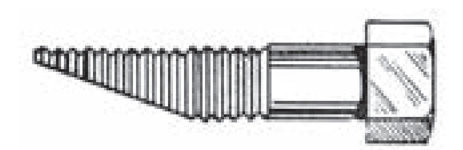




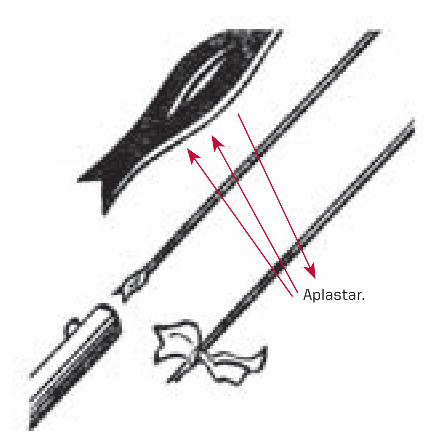
Fácil procedimiento de siembra. Para colocar más cómodamente la semilla dentro de los surcos, se aconseja cortar un trozo pequeño del mismo sobre que la contiene.



Llave común utilizada como llave para caños. Si no se dispone de una llave para caños, cualquier llave regulable le podrá servir para caños, si se toma el trabajo de colocar una lima vieja, de grano grueso, en la forma que ilustra la figura. La lima muerde en el caño y en la llave y acciona el caño en cualquier dirección.



Roscas obstruidas. Se pueden limpiar fácilmente la cavidad y los filetes de una rosca ciega obstruida, utilizando un bulón al que se le efectúa un corte en forma de bisel.



Limpieza de la escopeta. Uno de los extremos de la baqueta con que se limpia la escopeta o rifle puede ser sometido al procedimiento que ilustra la lámina: aplastarlo, agujerearlo y afilarlo. El filo raspará las pequeñas partículas de pólvora pegadas en el interior del caño; la ranura longitudinal servirá para colocar el trapo o estopa con que se engrasará o aceitará el arma, y por último, las uñas en forma de mecha del extremo extraerán la estopa o trapo que se hubiera atascado durante la limpieza

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado,* 1963, pp. 299-303.**

CÓMO ADELGAZAR LOS TOBILLOS

Los movimientos que aquí se explican tienen que hacerse exactamente durante 10 minutos en la mañana y 10 minutos en la noche para que terminen por adelgazar los tobillos. Se harán sobre la cama a la mañana antes de levantarse. Si se está mucho de pie en la mañana y en continuo movimiento, se harán en los momentos de reposo después del almuerzo. Esto dará bella forma a las piernas. En la noche se harán cuando se esté acostada. Producen el mismo efecto y se entrará en calor si hace frío. Estos ejercicios descongestionarán las piernas para la noche y asegurarán un mayor reposo. Se necesita mucha perseverancia, pues estos movimientos son muy cansadores. Es imposible casi los primeros días, las primeras semanas, repetirlos siete u ocho veces cada uno; hay que empezar tres o cuatro veces la serie completa.

1. Hacer con los pies círculos de derecha a izquierda, o de adentro para afuera. Hacerlos lo más grandes posible y tantas veces como se pueda.



2. Colocar los pulgares uno contra el otro, abrir los pies lo más que se pueda y juntar los talones lentamente hasta que se toquen. Este ejercicio hace trabajar toda la pierna.

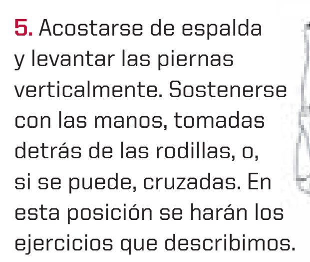


3. Este movimiento es casi a la inversa del anterior. Se empieza por juntar los talones y abrir las puntas de los pies sin que se muevan los talones.

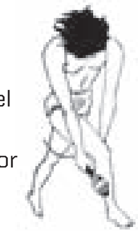


4. Esta vez hacer círculos de izquierda a derecha, o de afuera hacia adentro. Hacerlos hasta que se esté cansada y no se pueda continuar.

5. Acostarse de espalda y levantar las piernas verticalmente. Sostenerse con las manos, tomadas detrás de las rodillas, o, si se puede, cruzadas. En esta posición se harán los ejercicios que describimos.



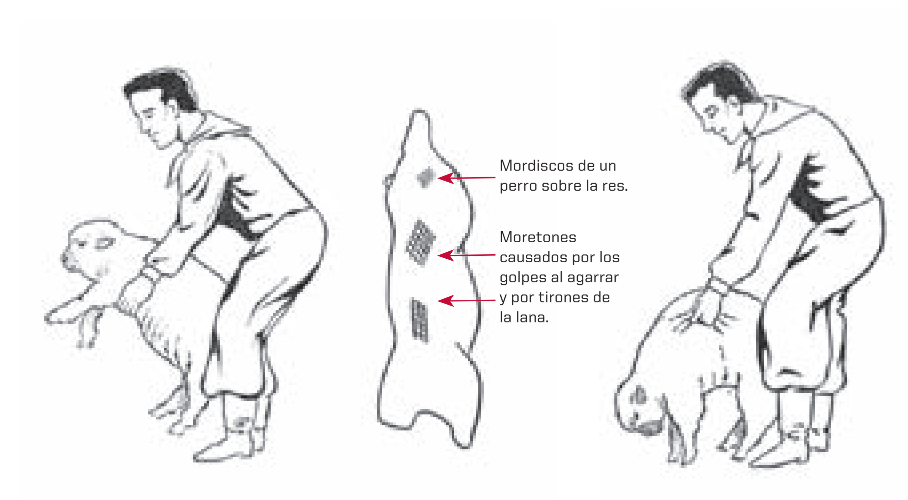
6. Masajear las pantorrillas con electricidad como lo demuestra el grabado, apoyando bastante fuerte el rodillo y descendiendo a lo largo de la pierna y alrededor del tobillo. Durante 10 minutos más.



• **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1938, pp. 412-413.**

Quien descubre la alcabala, ese la paga

FORMA CORRECTA DE LEVANTAR CORDEROS



Forma correcta.

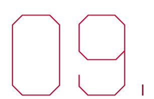
Forma incorrecta de levantar.



Forma incorrecta de agarrar.

La carne de un cordero es muy tierna, y el tirón más leve que se le da a la lana se traduce en moretones que le restan calidad a la res. Si hay que agarrar corderos se los debe sujetar por el pecho y por debajo de la cola, nunca se los debe asir por la lana. Para levantarlo, se rodea el animal con los brazos y se unen las manos debajo del abdomen.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 185.**



ESTUFAS A LEÑA PARA CAMPAÑA Y PLAYA

El presente trabajo pertenece a la pluma del ingeniero Juan A. Rodríguez, gran propulsor de este Almanaque*, ya desaparecido. Constituye en esencia la más importante relación referida a la construcción de chimeneas efectuada en nuestro medio, y su reimpresión era insistentemente reclamada desde diversos puntos del país. Al insertarlo nuevamente, damos satisfacción a esos pedidos y, al mismo tiempo, rendimos homenaje a su autor, en su doble condición de calificado profesional y destacado ex funcionario del Banco.*

El descubrimiento del fuego supone la primigenia expresión o salto hacia el devenir de la especie humana, que con ello inicia su progresiva emancipación del período de irracionalidad; por lo demás es la demostración palmaria de su evolutiva inteligencia, ya que en la Tierra aún no existe otro ser capaz de producir lumbre.

La actual estufa a fuego abierta a leña, al igual que el primitivo fogón de las profundidades de la prehistoria, continúa siendo el motivo de reunión de humanos, quienes encuentran además del indispensable calor, la visión hechicera de la ondulante y chisporrera llama.

Se creyó hace pocos años que los modernos medios de calefacción harían desaparecer definitivamente las chimeneas de los ambientes interiores; y en efecto, en la construcción de numerosos inmuebles se proscribió este implemento por considerarlo inútil.

Pero los habitantes de estas nuevas construcciones rápidamente percibieron que si bien estaban dotados de un mejor confort, en cambio carecían del encanto intrínseco que se desprende de la vista del fuego.

Y en estos momentos y en todos los estratos socioeconómicos se acrecienta la demanda por la estufa a fuego directo, que al decir hiperbólico de un consagrado poeta nativo (C. B. S.) cuyos antecesores son oriundos del rincón de los Camilos, en el legendario pago del río Yi: «es el paradigma telúrico del ancestral altar consagrado al fuego, ya que prosigue escenificando la quinta esencia de la íntima vida en familia».

Y por estas razones, como asimismo a fin de responder al acrecentado requerimiento de los lectores del anuario del Banco de Seguros, quienes permanentemente reclaman ampliación de datos y otros detalles técnicos sobre *estufas y chimeneas*, es que hemos vuelto a desarrollar el tema, expresándolo con el mayor graficismo posible, dando a conocer algunos nuevos pormenores constructivos y ornamentales, para adecuar también estos caloríferos a la zona playera del Uruguay.

En este tema o artículo de divulgación hemos estudiado tres *tipos de estufa: la primera,* diríamos la común o clásica, se adapta a todos los ambientes; *la segunda:* construida en un ángulo de la pieza, busca adecuado aprovechamiento del espacio en aposentos reducidos o difíciles; y *la tercera estufa,* con cámara calefactora y campana radiante, armoniza y reúne las principales premisas técnicas de termodinámica, con cierta espectacularidad decorativa apta para interiores.



Estufa común

Materiales. Serán de primera calidad, se buscarán preferentemente aquellos que caracterizan la región: granitos, dolomitas, piedras lajas, etc., y como complemento decorativo se podrán utilizar cantos rodados policromados, piedras de indio, ornitolitos, amatistas, cuarzos, ágatas, etc., todo lo cual le imprime elegante rusticidad no exenta de sugerencias propias del ambiente rural o costero.

Hogar. Se efectuará en ladrillo refractario, que además de ser de gran durabilidad, irradia mejor el calor.

Las juntas se sellarán con material común o con tierra refractaria.

Estante de hollín. Se realizará en hormigón moldeado; del centro de la concavidad saldrá en declive un caño de hierro galvanizado de 1/2 a 3/4 pulgada que drenará hacia el exterior, para los casos en que el conducto del humo no tenga sombrerete.

Conducto y cámara de humo. Se buscará que presenten sus superficies bien pulidas, a fin de evitar que el humo, por adherencia, salga con dificultad hacia la intemperie. Deben construirse en ladrillo revocado.

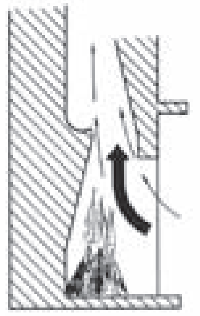
Se facilita el alisado interior de la chimenea, si al momento de construir utilizamos una caja de madera cepillada de 70 cm de largo, de igual forma y dimensión que la sección del conducto de humo, sea este rectangular o cilíndrico.

Esta madera o cofre trabaja como macho guía, e irá subiendo a medida que se eleva la chimenea.

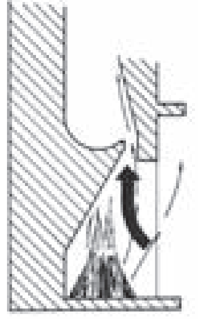
Reglas y medidas. Las estufas deben reunir por lo menos tres condiciones para que funcionen correctamente:

1. Buena combustión.
2. Máxima irradiación de calor.
3. Fácil eliminación de los gases de combustión.

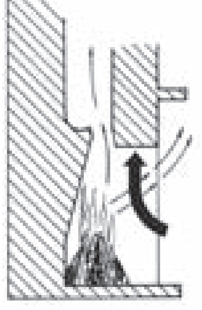
DEFECTOS QUE DEBEN EVITARSE EN LA CONSTRUCCIÓN DE ESTUFAS



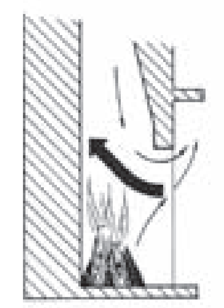
Garganta muy ancha. Produce un tiraje excesivo.



Garganta muy angosta. Impide la salida rápida del humo, dificultando el tiraje.



Dintel muy ancho. Dispersa el humo hacia el interior.



Falta de estante de hollín. El viento empuja el humo hacia abajo.

Quien no sabe de abuelo no sabe de bueno

ESTUFA COMÚN. Corte.

ESTUFA COMÚN. Planta

Delante hago acato, por detrás te mato



Es conveniente que el ancho de la boca del hogar sea 1/5 a 1/6 mayor que su altura. Eso no rige para estufas pequeñas cuya boca podrá ser cuadrada.

Máxima radiación de calor hacia el exterior. Se logra dando a las paredes laterales del hogar, que se mantienen verticales, una dirección oblicua de 30°, aproximadamente, hasta tocar la línea de pared posterior o fondo de la estufa.

La pared posterior se levantará vertical hasta una altura equivalente a un tercio del alto de la boca. A partir de esa altura, la pared posterior se inclinará hacia delante, o sea hacia el frente, formando con la vertical un ángulo aproximado a los 30°, y seguirá hasta sobrepasar 10 a 15 cm el nivel del dintel de la boca del hogar.

En esta forma, el calor desprendido se refleja hacia el interior del ambiente, y así se evita que se pierda por el conducto del humo.

Fácil eliminación de los gases de combustión. Se obtiene dotando a la estufa de una garganta larga y estrecha sobre el dintel del hogar y de una cámara de humo con estante de hollín.

El área o superficie de la garganta no será inferior a la del conducto de humo y su longitud será igual al ancho de la boca del hogar; en ningún caso tendrá una sección menor de 10 cm.

En la garganta y ocupando toda la superficie se coloca una lámina de hierro que constituye el registro. Esta chapa de hierro de 3 a 4 mm de espesor se sujeta por intermedio de tornillos de cabeza redonda al eje-palanca. Este constituye una barra de hierro redondo de 15 mm que descansa en dos trozos de caño de hierro (bujes) ubicados en sus extremos para facilitar el giro del registro.

Tanto la chapa como el eje pueden desarmarse.

El registro permite variar las dimensiones de la garganta regulando el tiraje y consumo de combustible. La palanca o manivela forma parte del eje, se controla desde el exterior de la estufa y cuenta con un críquet o clavija que la fija en el lugar adecuado.

La cámara de humos. Se construye con las paredes laterales inclinadas hacia dentro, formando un ángulo de 60° con la horizontal. Esta inclinación comienza a unos 10 o 20 cm por encima del dintel de la boca del hogar y se prolonga hasta tocar los bordes del conducto de humo.

El estante de hollín tiene por objeto impedir que las corrientes de aire frío, al descender por la chimenea, dificulten el tiraje. Este escalón interior se extiende a lo largo de la garganta y su profundidad será de 10 a 20 cm mayor que el diámetro del conducto de la chimenea.

Repetimos: el área del conducto no será en ningún caso inferior a un décimo de la superficie de la boca de la estufa.

El conducto se elevará verticalmente; en todos los casos, el eje del hogar debe coincidir con el eje de la cámara de humos. La terminación superior del conducto debe sobrepasar en unos 70 cm la cumbrera más alta del techo, para evitar que remolinos de viento desciendan por la chimenea. No es necesario construir el sombrero en la chimenea. La base o cimiento de estas estufas estará formada por una planchadita de unos 10 cm de espesor de hormigón armado; llevará varillas de 8 mm en malla de 15 cm de lado.

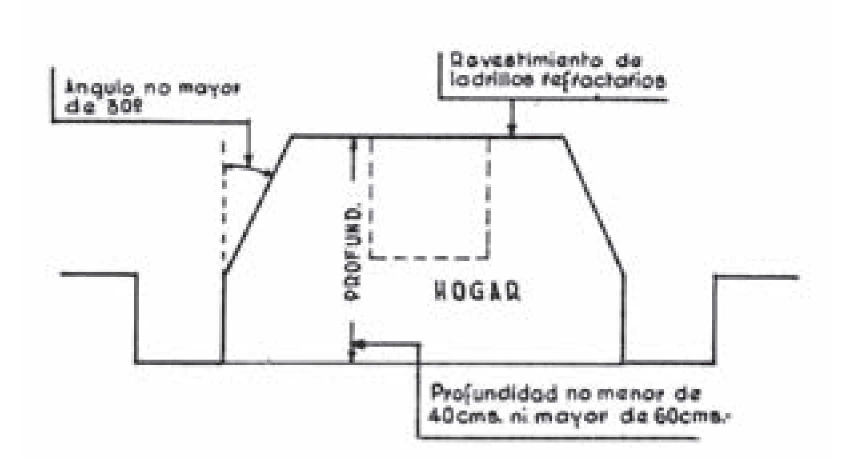
El corazón tiene razones que la razón desconoce. Pascal

CONDUCTO DE HUMO
Área nunca menor a 1/12 del área de la boca del hogar.-
Ángulo de 30º
CAMARA DE HUMO revocada con portland alisado.-
ALTO
ANCHO

ESTUFA. Alzado

GARGANTA
Ancho mínimo: 10cms.
Ancho máximo: 14cms.
Área nunca inferior a la del conducto de humo.-
Ángulo no mayor de 30º
1/3 de la altura de la boca del hogar

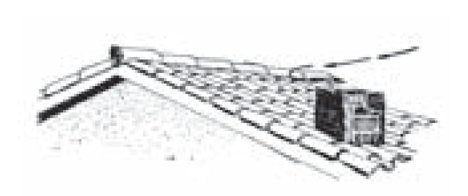
ESTUFA. Corte



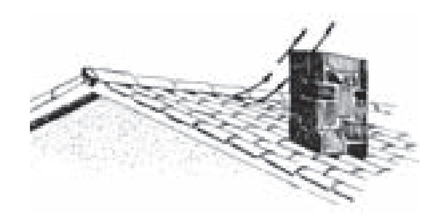
ESTUFA. Planta



CHIMENEA



La chimenea construida más baja que la cumbrera provoca corrientes de aire hacia abajo, introduciendo el viento en la estufa.



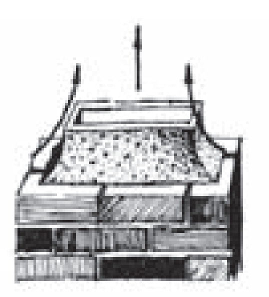
Construyendo la chimenea más alta que la cumbrera, se evita este inconveniente.



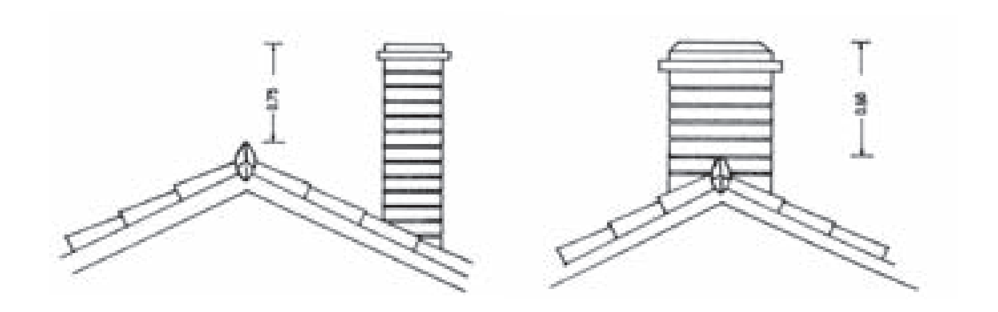
El tejido metálico no debe colocarse al ras de la salida, pues se destruye fácilmente con el hollín.



Colocando una forma de jaula o bóveda, el viento desprende el hollín y limpia el tejido.



Se facilita el tiraje construyendo, a la salida de la chimenea, superficies curvas.



Alturas mínimas de la chimenea sobre la cumbrera, según su ubicación respecto a esta.



Accesorios complementarios. La hornalla de barrotes de hierro —a veces llamada brasero— sobre la que arden los trozos de leña comúnmente descansa sobre cuatro o seis patas, según dibujo. Tradicionalmente, también se usan alargados caballetes de metal llamados morrillos.

El frente o cabezal de estos se realiza en bronce o en hierro forjado; cumple, además de la función de soporte, una finalidad decorativa.

Frente a uno de los pilares de la estufa tendremos juego de utensilios con su respectiva percha, en bronce o hierro, compuesto de tenaza, atizador, pala y cepillo.

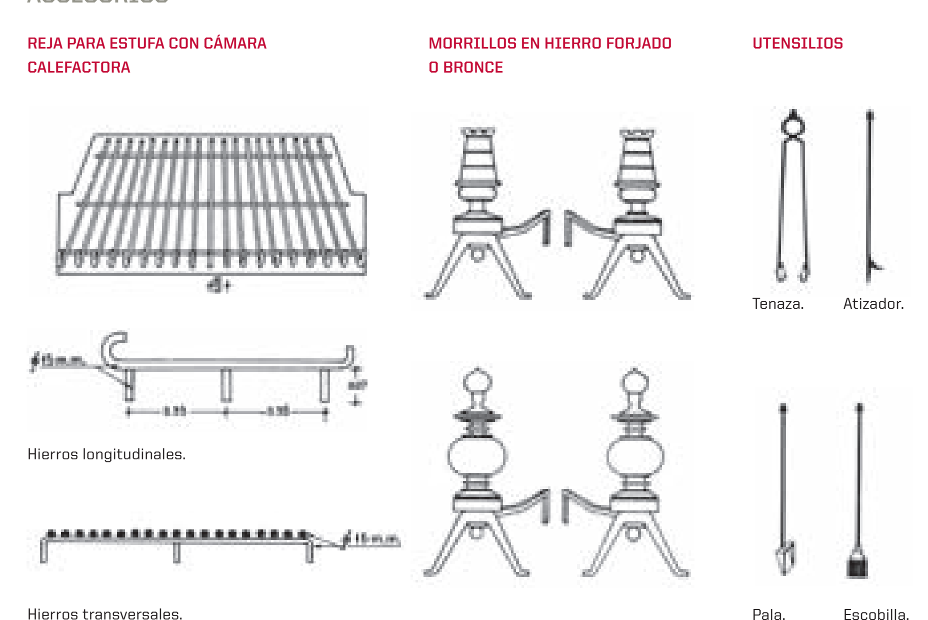
Además es práctico disponer de un cofre para leña, o en su defecto realizar al costado de la estufa un nicho o cavidad con capacidad para almacenar astillas para dos o tres días.

En campaña es dable observar algunos adminículos accesorios que instalados dentro del hogar de la estufa permiten calentar la pava para cebar el mate, y asimismo asar algún churrasquito a la madrugada, como también arrimar un choricito criollo a la hora del copetín.

Conservación. La limpieza es tarea importante en la conservación de las estufas. La presencia de hollín en la cámara de gases y en el conducto hace lenta la salida del humo y dificulta el tiro.

Si es posible, el estante de la cámara dispondrá de una pequeña ventanilla de metal que mire al exterior de la casa y posibilite la extracción de los residuos.

ACCESORIOS





Selección de las medidas de una estufa. Para los cálculos y medida de una estufa, partiremos de una base que sirva de patrón, y en razón de ella proyectaremos la más adecuada a cada ambiente.

Supongamos una habitación de 5,5 × 6 m, es decir, una superficie de 33 m^2 con una altura de 3 m, lo que arroja un cubaje próximo a los 100 m^3.

Una superficie de 100 m^3 es servida perfectamente por una estufa cuyo hogar presenta una boca de 1 m de ancho.

Esta ecuación base no es absoluta, ya que en el mantenimiento de la temperatura ambiental influyen el número de aberturas (puertas y ventanas), el ajuste de estas, la eventual caja de escalera en edificios de dos plantas, los materiales de construcción empleados, el número de personas que frecuentan, etc., etc.

Una estufa de medidas exageradas consumirá demasiado combustible y quedará fuera de escala respecto al ambiente; en contrapartida, una estufa chica no alcanza a templar el local, lo que a la postre significa un artefacto totalmente innecesario.

CUADRO DE RELACIÓN ENTRE LAS MEDIDAS DEL HOGAR Y EL CAÑÓN DE LA CHIMENEA

Estufa	Hogar			Conducto	
	Ancho	Alto	Profundidad	Redondo (diámetro)	Rectangular
Chica	0,60	0,60	0,40	0,25	0,21 × 0,21
	0,70	0,60	0,40	0,25	0,21 × 0,21
	0,75	0,70	0,40	0,30	0,21 × 0,33
	0,75	0,75	0,45	0,30	0,21 × 0,33
	0,80	0,70	0,40	0,30	0,21 × 0,33
	0,80	0,75	0,45	0,30	0,21 × 0,33
Mediana	0,85	0,75	0,40	0,30	0,21 × 0,33
	0,85	0,77	0,45	0,30	0,21 × 0,33
	0,90	0,75	0,45	0,38	0,33 × 0,33
	1,00	0,75	0,45	0,38	0,33 × 0,33
Grande	1,05	0,75	0,45	0,38	0,33 × 0,33
	1,05	0,75	0,50	0,38	0,33 × 0,33
	1,20	0,80	0,45	0,38	0,33 × 0,33
	1,20	0,80	0,50	0,38	0,33 × 0,33
Muy grande	1,35	0,85	0,50	0,45	0,33 × 0,45
	1,35	0,90	0,60	0,45	0,33 × 0,45
	1,50	0,90	0,60	0,45	0,45 × 0,45
	1,50	1,00	0,55	0,45	0,45 × 0,45
	1,80	1,00	0,55	0,45	0,45 × 0,45
	1,80	1,05	0,60	0,45	0,45 × 0,45

Ubicación. El mejor lugar para emplazar una estufa será aquel sector de la habitación que permita una amplia y condigna comodidad, libre pues de la circulación de personas que transiten de un ambiente a otro.

En el cuarto de estar, por ejemplo, buscaremos además espacio suficiente con el objetivo de instalar confortable sofá con sus respectivos sillones o poltronas y banquetas ratonas, al alcance de bajas mesitas y portavasos, que permitirán el agrupamiento de familiares y amigos alrededor del fuego.

Generalmente la espaciosidad se logra en los extremos, o en algún ángulo de la habitación.

Constructivamente las estufas podrán desarrollarse dentro de la habitación, como también proyectarse fuera de esta. La mayor libertad se obtiene levantando la estufa contra una pared entera que dé al exterior de la finca.

Frente. Actualmente existe una tendencia a simplificar la apariencia o los frentes de las estufas, realizándolas a ras de los paramentos (paredes); sin embargo se obtiene una mayor expresividad constructiva acusando salientes parciales a determinados elementos: umbral, jambas, dinteles, repisa, etc.

Si los exteriores de la estufa se realizaran con ladrillo visto (sin revocar), buscaríamos que el aparejo tuviera una trabazón estética.

Aconsejamos el sistema flamenco, es decir, en una misma hilada se colocan los ladrillos uno a tizón (transversal) y dos a soga (a lo largo), con lo cual quedan las juntas perfectamente trabadas tanto vertical como horizontalmente.

Para acentuar el claroscuro del paramento o pared, haremos resaltar en 1 cm las fajas verticales con el dibujo del aparejo.

Este tipo de pared de prolija terminación se ejecutará utilizando ladrillos de primera seleccionados.

Asimismo hemos tenido oportunidad de ver hermosas realizaciones con ladrillones tipo rejilla.

Estufa a leña con cámara calefactora y campana radiante

En busca de un mejor rendimiento de combustible y una más uniforme calefacción del ambiente, se ha estudiado una estufa en ciertos aspectos altamente novedosa, que sin perder los clásicos atributos y características generales de las tradicionales chimeneas conjuga eficientemente practicidad y belleza no exenta de suntuosidad ornamental.

Desde el punto de vista técnico, la estufa proyectada encara un alto aprovechamiento del combustible, para lo cual concilia tres conocidos principios de la termodinámica de gases:

- Calor por radiación = hogar.
- Calor por convexión y circulación = cámara de aire y ductos.
- Calor por conducción y radiación = campana metálica.



ESTUFA CON CÁMARA CALEFACTORA. Desarrollo de la caja del hogar.

El modelo expuesto será realizado por un prolijo herrero, sin descartar la intervención feliz de un aficionado artesano, que deberán seguir atentamente los detalles de las láminas.

Funcionamiento

Cámara calefactora. El aire frío del ambiente es tomado a nivel del piso en el frente de la base del hogar y a través de aberturas circulares de 5 cm de diámetro, equipadas de vistosas rejillas de alambre de bronce que interceptan el polvo del piso.

El aire se dirige a la cámara calefactora, formada por el espacio dejado entre las paredes y el piso del hogar, que son de hierro (chapas n.º 14 y n.º 10, respectivamente); el aire al ser calentado es impelido hacia dos aberturas rectangulares ubicadas a ambos lados de la estufa y a una altura de 1,5 a 1,8 m.

Pero asimismo este aire, por intermedio de ductos rectangulares de cemento amianto (fibrolit) empotrados en la pared, podrá ser desviado hacia otros ambientes para su caldeamiento.

Campana de humo radiante. La campana está revestida por dos chapas superpuestas separadas entre sí 3 cm.

La interior es de hierro n.º 20, y en el exterior podría utilizarse chapa de bronce o cobre a fin de lograr un mejor aspecto o acentuar la presentación.

La chapa vista en cobre o bronce será martelinada o bruñida.

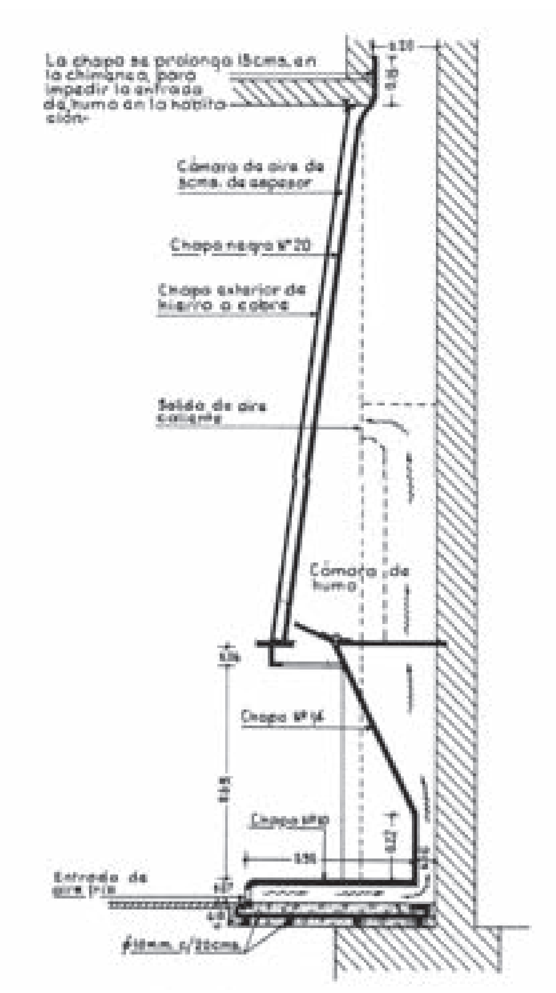
El pulido natural se mantiene con una capa de barniz cristal o nitrocelulosa.



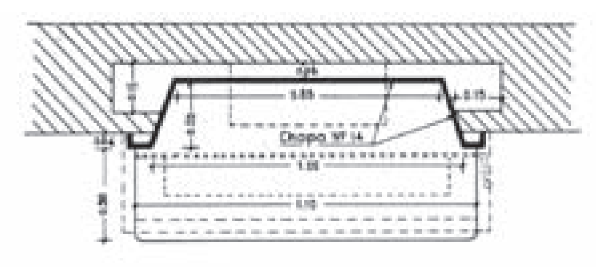
En el orden de no acrecentar gastos en demasía (las chapas de bronce o cobre tienen un alto costo), podemos construir la campana con una sola y resistente chapa de hierro. Las junturas y ángulos serán soldados a la autógena o eléctricamente.

Se evitarán nervaduras internas que dificulten el deslizamiento del humo; por su simple estructura, esta campana será de tipo autoportante, para lo cual tendrá patas para su amuramiento. A fin de mejorar su aspecto exterior, la pintaremos con un producto resistente al calor: el broncil, que prepararemos caseramente a partir de una mezcla de polvo de bronce y nitrocelulosa (barniz cristal).





ESTUFA CON CÁMARA CALEFACTORA. Corte.



ESTUFA CON CÁMARA CALEFACTORA. Planta.

Aunque todo sea añil, poco puede teñir

Cámara de aire de 3cms. de espesor

Chapa negra Nº 20

Chapa exterior de hierro o cobre

Aire caliente

Rejilla tipo persiana regulable

Aire frío

Ø 10m. c/20 cms.

ESTUFA CON CÁMARA CALEFACTORA. Alzado.



Estufa para un ángulo de ambiente

Las prescripciones constructivas generales indicadas para una estufa común son totalmente aplicables a la estufa de ángulo.

Pero por carecer el ángulo de un ambiente de la superficie para el más fácil desarrollo constructivo, debemos sopesar minuciosamente algunos detalles de albañilería particulares a cada caso, al realizar la estufa.

Registro de tiro. Si el formato de la estufa impidiera accionar el registro por una manivela lateral, aquel podrá ser regulado por un dispositivo frontal.

Juan Antonio Rodríguez
INGENIERO

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1997, pp. 103-112.**

ESTUFA EN ÁNGULO. Planta.

ESTUFA EN ÁNGULO. Corte

MODOS DE EMPLEAR LA YERBA MATE

La yerba mate suele tomarse en forma de infusión, de cocción ligera o maceración. Se han hecho algunos ensayos para difundirla en forma de pastillas, comprimidos o extractos, ya pura o combinada con azúcar y leche; asimismo se han lanzado a la venta gaseosas y licores elaborados a partir de esencia de yerba. Ninguno de estos productos ha conseguido despertar el interés del consumidor nacional como el que se logra al extraer, sencillamente, por medio de agua caliente o fría, las partes solubles de las hojas del preciado *ilex*. Quizás sea por idénticas razones que la manera de preparar y tomar el café y el té no ha variado sensiblemente desde que su uso es conocido.

Damos a continuación diversos modos de preparar y tomar la yerba mate.

Uso tradicional americano. Se utiliza como recipiente una pequeña calabaza que se denomina *mate*, vocablo originario del Perú; y, para sorber, un pequeño tubo metálico, generalmente de plata, llamado *bombilla*, cuya extremidad inferior, en forma de globo, está dispuesta a manera de colador.

Se echa la yerba en la calabaza hasta la mitad de su capacidad y se vierte encima un poco de agua a temperatura normal, como para humedecerla; se introduce la bombilla por su parte inferior hasta que toque fondo; luego se llena con agua caliente a una temperatura próxima a la ebullición y se sorbe lentamente por medio de la bombilla, evitando a esta todo movimiento que pudiera provocar la obstrucción de los agujeros de su parte inferior por el polvo de la yerba. Después de absorber toda la infusión, se vuelve a verter agua caliente y se sorbe de nuevo; la operación puede repetirse unas diez veces, hasta que la yerba queda agotada, es decir, hasta que haya perdido todo su sabor.

A esta infusión, tomada con azúcar (se pone a voluntad) se le llama *mate dulce*, y tomada sin azúcar, o sea al natural, se la denomina *mate amargo* o *cimarrón*.

Tereré. El *tereré*, palabra guaraní, es la maceración de la yerba en agua fría. Puede prepararse en cualquier clase de recipiente, de preferencia una tetera, echando yerba en la proporción de 40 g por litro de agua. Se deja macerar durante unos 15 minutos, y luego se cuela y se sirve en tazas con o sin azúcar, aunque generalmente se toma al natural.

Es particularmente apreciado el *tereré* en las zonas tropicales, donde mitiga los efectos del excesivo calor.

Mate cocido. Se echa yerba en una cacerola o en una tetera, a razón de 50 g por litro de agua. Se calienta hasta su ebullición; se deja hervir un instante y, al sacar del fuego, se vierte en el recipiente un poco de agua fría para provocar la decantación. Se deja descansar unos minutos y se sirve con cuidado a fin de que no se enturbie la infusión. Se toma al natural o con azúcar a voluntad.

Otro procedimiento es el que consiste en colocar 50 g de yerba en una bolsita o en un cono de género del

tipo que se suele emplear en ciertas cafeteras. Se sumerge el todo en la tetera y se deja hervir un momento. Después de retirar la bolsita o el cono, se vierte un poco de agua fría y se deja decantar algunos minutos. Se sirve con o sin azúcar.

Es posible también preparar el *mate cocido* con una cafetera o en un percolador, con el que se consigue una infusión más límpida.

Té de yerba. Se prepara de la misma forma que el té de la China. Se echa yerba en una tetera común, a razón de una cucharada (de sopa) por cada taza a servirse, y luego se vierte encima agua a primer hervor. Se deja reposar de 8 a 10 minutos y luego se sirve a través de un colador de té. Se toma al natural o se le agrega azúcar a voluntad.

Mate helado. Se hace *mate cocido*, se deja enfriar y se sirve en vasos con un pedacito de hielo y azúcar al gusto. El *mate helado* o *mate glacé* constituye la bebida ideal para el verano.

Mate de leche. Para hacer el *mate de leche* se sustituye el agua por leche al preparar la yerba para ser tomada *con mate* y *bombilla* o bien en la preparación del *mate cocido*.

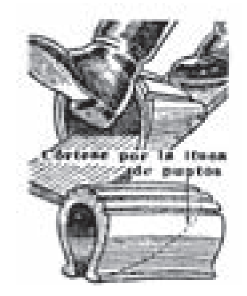
Mate con leche. El *mate cocido* y el *té de yerba* pueden ser tomados adicionados con leche, en igual forma que el té con leche.

El *mate con leche*, con pan o bizcochos, constituye una agradable merienda o desayuno, y resulta más económico que el café con leche o té con leche.

Helados de yerba. Se preparan como todos los *helados*; para hacer la crema se utiliza *mate de leche* cuidadosamente filtrado a fin de no dejar pasar ninguna partícula de yerba. El *helado de yerba* es un delicioso postre.

- Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1943, pp. 259-261.

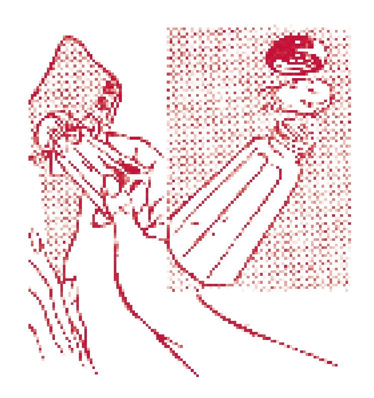
BREVES + BREVES



UN DESCALZADOR EFICIENTE. Puede hacerse un buen descalzador con un trozo en forma de cuña cortado de una cubierta de neumático, según puede verse claramente en el grabado que acompaña estas líneas. Este trozo de cubierta se clavetea a una tabla angosta, y ya tenemos nuestro descalzador.

Recomendamos el empleo de una cubierta de tipo *reforzada* y de tamaño amplio, pues así quedará asegurado el mejor resultado.

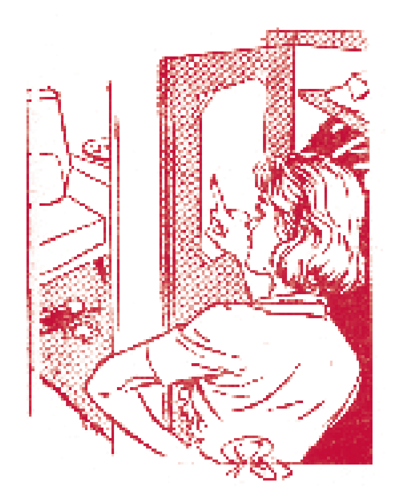
CÓMO QUITAR LAS MANCHAS



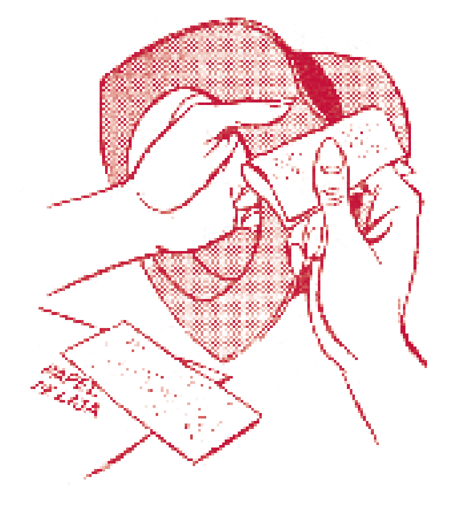
Muñeca hecha con un salero cuya tapa se ha rellenado de algodón y cubierto con un trapo. El recipiente se llena de solvente.



Las manchas de pintura se sacan empapándolas de trementina hasta que se ablanden.



Las manchas sobre los muebles, alfombras y ropa se quitan con mayor facilidad mientras no se secan. A fin de no perder tiempo, haga una lista de los tipos de manchas y cómo quitarlas y péguela en el ropero.

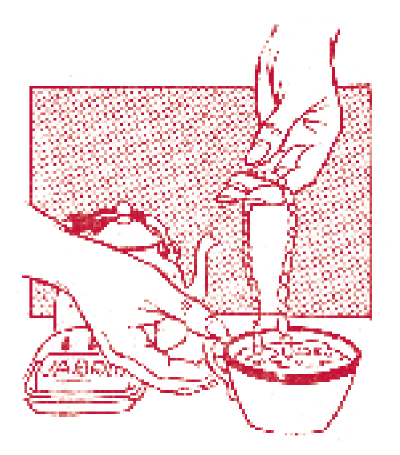


Las manchas de los sombreros, si no se deben a la transpiración, son por lo común superficiales, y se sacan frotándolas con papel de lija de grano fino.

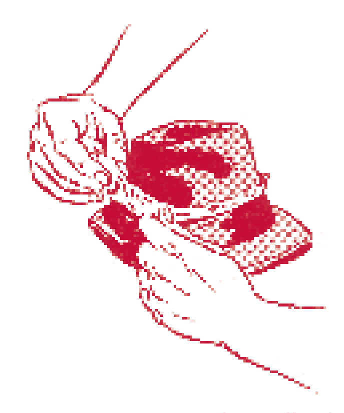




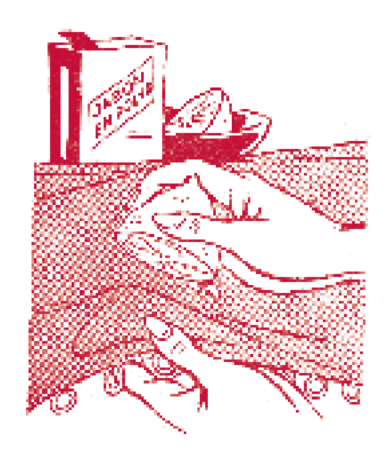
La tinta se saca frotando con una esponja mojada en ácido oxálico y con algodón impregnado de amoníaco.



Cuando los collares y brazaletes hechos de cuentas blancas están muy sucios, su blancura y lustre original pueden restaurarse sumergiéndolos en una solución de agua tibia y jabón. Las cuentas deben dejarse dentro del agua jabonosa durante algunos minutos antes de enjuagarlas en agua pura. Cuando las cuentas se encuentren totalmente limpias, no las seque con un trapo o papel, sino cuélguelas en un sitio bien ventilado para que sean secadas por el aire.



No es preciso quitar el cintillo de los sombreros cuando se los desee limpiar con quitamanchas. Introduzca una tira de papel de aluminio entre la copa y la cinta, y el fieltro no absorberá el fluido.



Las manchas de moho en la cortina de la ducha pueden quitarse lavando la cortina con agua jabonosa caliente y frotando luego las manchas con limón. La cortina se seca al sol. Con este mismo método se quitan manchas de yodo.

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1965, pp. 254-255.

Quien hizo el cohombro (gravamen) que lo lleve al hombro

PARRILLERO FAMILIAR

La exquisita costumbre de asar y saborear carne a las brasas existe en nuestra gente desde antaño. A lo largo del tiempo esta costumbre se ha ido perfeccionando, y a partir de la antigua parrilla colocada en el suelo se han adoptado diferentes formas, buscando con todas ellas una mayor comodidad y eficiencia para esta tarea.

Los objetivos buscados con la construcción de un parrillero son varios:

a. Economía de leña.
b. Ahorro de tiempo.
c. Planos de trabajo cómodos.
d. Fácil obtención de brasas.
e. Rápida evacuación de humos.

El tema que hoy nos ocupa está enfocado hacia los parrilleros familiares, de uso esporádico. Los parrilleros usados comercialmente, generalmente de uso continuo, tienen algunas características y requisitos que tendrán que estudiarse específicamente. Si bien nos dedicaremos al estudio del parrillero propiamente dicho, es importante considerar varios elementos que lo pueden complementar. Esto es, un espacio exterior adecuado, una zona pavimentada donde se pueda instalar una mesa con sus asientos, una pileta cerca para preparar los alimentos, protección del sol o la lluvia que se podrá realizar con diferentes especies vegetales, pérgolas, toldos, techos de chapa, losa de hormigón, etc.

Su emplazamiento convendrá hacerlo en un lugar resguardado en lo posible de las fuertes corrientes de aire.

Entre los elementos que componen el parrillero analizaremos los siguientes:

1. Canasto leñero.
2. Parrilla.
3. Pavimento receptor de brasas.
4. Campana de humos y chimenea.

01. CANASTO LEÑERO



FIGURA 1.

Es un armazón metálico donde se produce la combustión de la leña. Su función es facilitar la obtención de brasas.

Generalmente se lo hace con varillas de hierro redondo de diámetros que oscilan entre 10 mm y 19 mm unidos por soldadura.

Debido a su exposición directa al fuego, con el transcurso del tiempo sufre el proceso de corrosión. Por ende conviene que sea de fácil sustitución (fig. 1).

Para mantener una correcta combustión y obtener fácilmente las brasas, la separación entre la base del canasto y el pavimento tiene que ser de 15 a 20 cm (fig. 2).



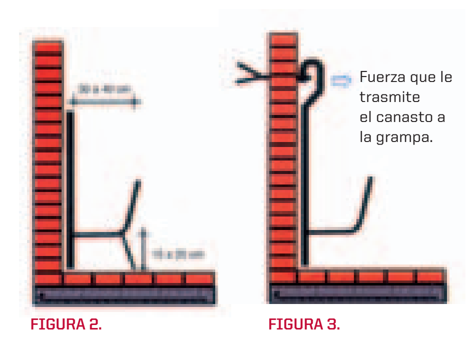


FIGURA 2. FIGURA 3.

A efectos de tener más libre el pavimento para la extracción y el corrimiento de las brasas, se puede colocar un modelo de canasto que sustituya las patas delanteras por dos grampas amuradas que resistan la tendencia al vuelco. A su vez, cuanto más separadas del piso estén colocadas estas grampas, menos esfuerzo tendrán que soportar (fig. 3).

Para no forzar demasiado a las referidas grampas, cuya sustitución resulta complicada, conviene que el canasto se apoye en el piso del hogar por medio de sus patas posteriores.

02. PARRILLA

Es el soporte metálico donde se depositan los alimentos para su cocción.

Es muy común verla hecha con un cuadro perimetral de hierro (de perfil L o de una gruesa varilla redonda) al que se le sueldan las varillas de 6 u 8 mm de diámetro (fig. 4).

La distancia entre varillas debe ser tal que impida la caída de los pequeños alimentos y a su vez deje pasar el calor por radiación que emitan las brasas. Esa distancia puede aumentarse en determinadas zonas o ser uniforme en toda su longitud. En este último caso la separación libre entre las varillas será de 1,5 cm. El ancho máximo de la parrilla, para no facilitar la salida de humos por la boca del parrillero, estará condicionado por la profundidad de este, medida hasta el plomo interior del dintel.

Para graduar la cantidad de calor que reciban los alimentos se puede dar determinada movilidad a la parrilla. Ello es posible mediante un eje de giro horizontal con el que lograremos distintas inclinaciones que regularán la distancia al canasto de fuego y a las brasas (fig. 5).

Para una mayor movilidad podremos instalar varios ejes de giro a distintas alturas.

Si disponemos de un solo eje, este se colocará a la altura de la segunda hilada de ladrillos (12 cm desde la mesada, aproximadamente).

Se usan varios sistemas para levantar la parrilla. Entre los más comunes se hallan los sistemas de roldanas y carrete con críquet para cable de acero (fig. 6) o roldanas y cadena que se traba en un gancho (fig. 7).

Otro sistema: se enrolla el cable que sale desde la parrilla en un eje superior que termina en una manivela con traba para mantener la posición (fig. 8).

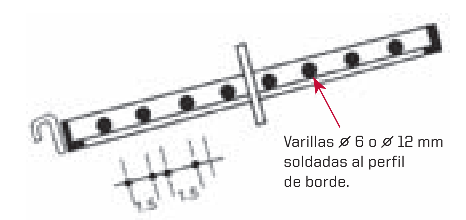


FIGURA 4.



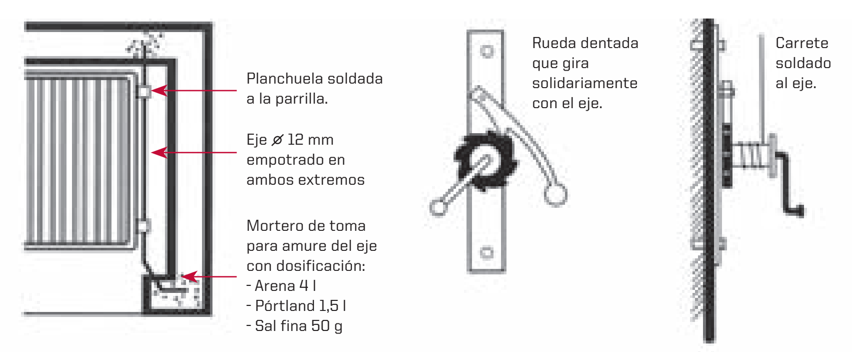


FIGURA 5.

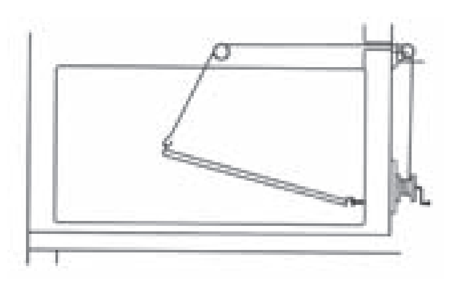


FIGURA 6.

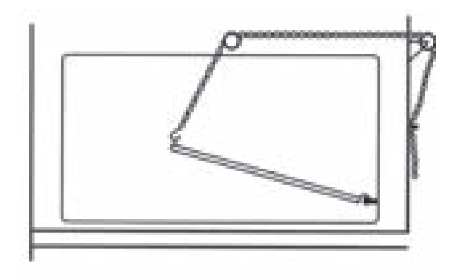
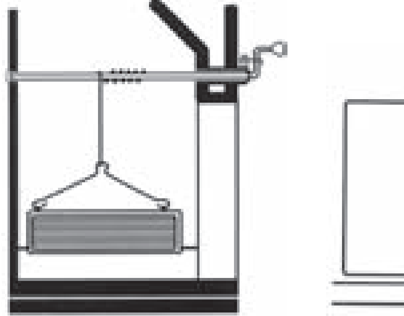


FIGURA 7.



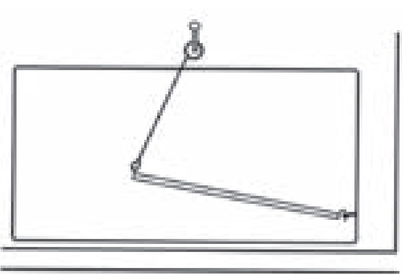


FIGURA 8.



03. PAVIMENTO DE APOYO DE LAS BRASAS

En este se distinguen dos zonas con diferentes características, a saber:

a. La zona de fuego: es la que va a soportar las temperaturas más elevadas; sus residuos son el carbón y las cenizas.

b. La zona de cocción: soporta temperaturas inferiores, y dentro de los residuos hay que considerar además de las cenizas y brasas, la grasa que cae de los alimentos.

Los materiales más usados para revestir ambas zonas son los ladrillos comunes (o tejuelas), ya sea de prensa o de campo, y los refractarios. Ambos materiales tienen ventajas e inconvenientes. Para decidir su elección conviene conocer sus propiedades y comportamientos frente a los requisitos exigidos en cada zona.

El **ladrillo refractario** tiene sus caras lisas, lo que disminuye la adherencia con el mortero, resiste bien las altas temperaturas y la abrasión, es mal aislante térmico y es relativamente caro (actualmente el precio de un ladrillo refractario equivale aproximadamente al precio de diez ladrillos comunes).

El **ladrillo común** tiene sus caras más rugosas, soporta mal las temperaturas altas, que le acortan la vida útil, tiene baja resistencia a la abrasión (se deteriora más fácilmente al ser frotado para eliminar los residuos grasos), es buen aislante térmico y tiene un bajo costo (fig. 9).

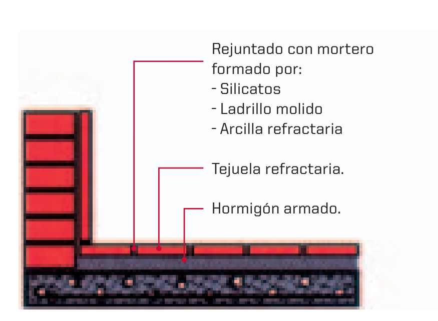
Si el revestimiento lo hacemos con ladrillo común, conviene tener en cuenta que los ladrillos que estén más cerca del fuego sufrirán a lo largo del tiempo (y en mayor medida su mortero de toma) un proceso de desintegración con relación a la intensidad de uso.

Por lo tanto se recomienda prever una fácil sustitución de estas piezas.

El ladrillo de prensa tiene un coeficiente de aislación térmica un poco menor que el de campo, es más compacto y presenta una superficie más pareja, lo cual facilita su limpieza.

Las piezas de cerámica refractaria, por su bajo coeficiente de aislación térmica, se asientan sobre una capa aislante de arena y sal, en proporción de 20 l a 1 kg, respectivamente.

En ambos casos el rejuntado de las piezas se debe ejecutar con un mortero resistente a temperaturas elevadas, el que puede prepararse a partir de silicatos de alúmina o sodio, ladrillo refractario molido y arcilla refractaria.



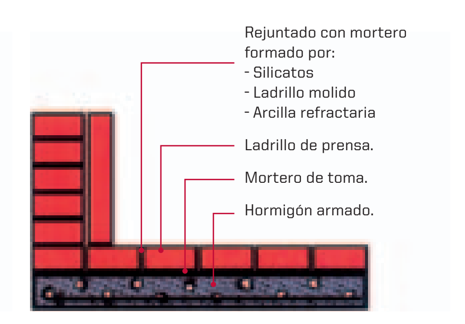
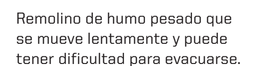


FIGURA 9.




Remolino de humo pesado que se mueve lentamente y puede tener dificultad para evacuarse.


La corriente rápida arrastra los humos pesados que encuentran salida más directa.

FIGURA 10.

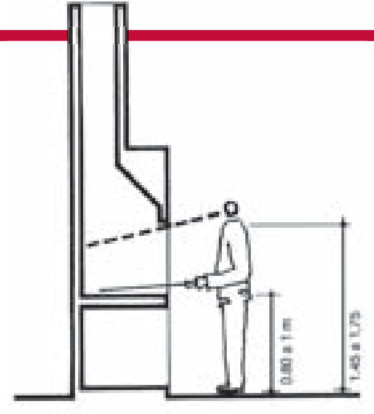


FIGURA 11.

04. CAMPANA DE HUMOS Y CHIMENEA

Su cometido es captar y evacuar los humos existentes en el parrillero.

Entre estos, distinguimos dos tipos. El *humo producido en la zona de fuego* es liviano y de alta temperatura, mientras que el *humo producido en la zona de cocción* es de menor temperatura y mayor densidad ya que contiene vapores grasos.

La posición del fuego respecto al ducto de evacuación juega un rol importante en la evacuación de humos. Cuando el ducto está encima del fuego, se produce una corriente de alta temperatura y velocidad que dificulta el acceso al ducto de los humos más pesados (fig. 10).

Los materiales que más se usan para la construcción de la campana de humos son las cerámicas, el hormigón armado y las chapas metálicas.

La campana debe tener una forma apropiada (de embudo) que facilite la salida del humo. Cuanto más se acerque a la horizontal la inclinación de sus superficies, el humo tendrá más dificultad de canalizarse y su cara interior quedará con mayor cantidad de grasa adherida.

Referente a la altura de la campana, cuanto más chica sea la distancia desde esta a la mesada menos probabilidad tenemos de que se escape humo por delante, pero hay que tener en cuenta la visibilidad del asador para vigilar el fuego y la cocción (fig. 11).

A efectos de facilitar la evacuación del humo, las superficies interiores de la campana deberán ser lo más lisas posibles. En las campanas hechas con ladrillo escalonado se tendrá la precaución de cortarlos prolijamente o de rellenar los huecos.

En las campanas hechas con hormigón armado, a efectos de tener una mejor terminación se podrá hacer el encofrado con madera cepillada.

El funcionamiento y la construcción de la chimenea son similares a los de una estufa a leña. El simple mecanismo de la chimenea está basado en la diferencia de presiones entre el aire interior y el exterior. El tiraje natural se produce debido al movimiento ascendente que hace una masa de aire al calentarse. Este calentamiento le quita peso y por lo tanto se eleva. Para una determinada sección transversal del ducto, el tiraje será mayor cuando aumenta la diferencia de peso entre aire interior y exterior o se eleva la altura de la chimenea o disminuye la resistencia por rozamiento del humo.

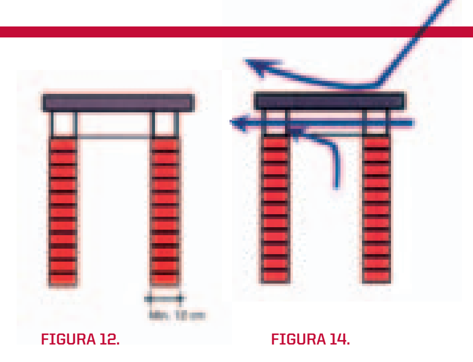


FIGURA 12. FIGURA 14.

Diferencia de presiones. Para mantener una buena diferencia de peso entre el aire interior y el exterior es necesario que el humo llegue caliente a la salida de la chimenea. Para esto sus paredes tendrán que tener buena aislación térmica. El efecto de que las paredes de la chimenea tengan entradas de aire laterales es similar al de fumar un cigarrillo con perforaciones en la hojilla (fig. 12).

La *altura* de la chimenea debe ser tal que la salida de humo no tenga obstáculos cerca (construcciones, árboles, etc.). Cuanto más alta es la chimenea, más grande es el volumen de aire en movimiento, lo que significa un mayor tiraje en la boca de la campana (fig. 13).

Resistencia por rozamiento. El humo asciende en forma de espiral dentro del ducto. Esto significa que el área de las esquinas, en los ductos de sección cuadrada o rectangular, no se aprovecha para la evacuación del humo. A su vez, en estas esquinas es frecuente la formación de remolinos que entorpecen el buen tiraje. Se lo puede mejorar redondeando los ángulos interiores del ducto. Al igual que la campana, el conducto de humo estará libre de obstáculos en todo su trayecto; debe presentar una superficie interna lo más lisa posible (fig. 15).

Área de sección transversal. Para calcular el área transversal del ducto seguimos un criterio similar al de las estufas a leña. Para esta se aconseja una superficie de ducto de 8% a 10% de la que tiene la boca del hogar para chimeneas de 10 m de altura (medida desde donde se une con la campana hasta el sombrerete).

En el caso de parrilleros, teniendo en cuenta que el humo es más denso y que la altura de la chimenea generalmente es reducida, conviene aumentar el tiraje y agrandar un poco la sección del ducto.

Para chimeneas de baja altura, el área del ducto se podrá calcular entre el 10% y 15% de la superficie de la boca del parrillero.

La colocación de un sombrerete protegerá al ducto de las corrientes de aire descendentes (fig. 14).

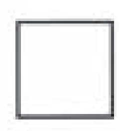
Estos son algunos de los aspectos a tener en cuenta en la construcción de un parrillero de uso familiar.

Diego C. Veturini
ARQUITECTO

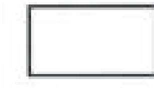
• **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 2000, pp. 199-207.**



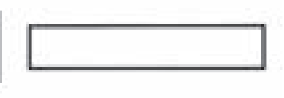
Área desperdiciada.



Excelente.



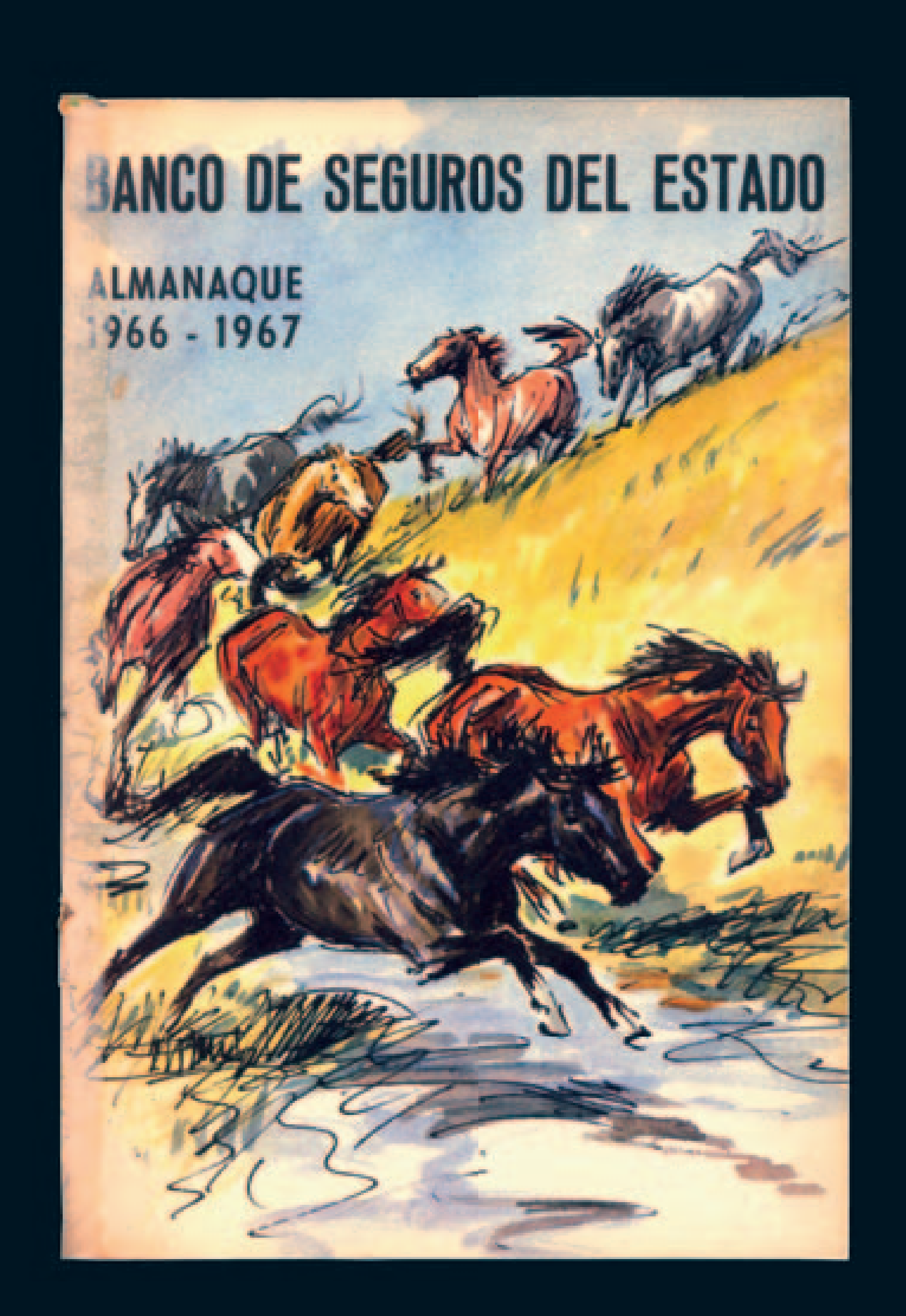
Muy buena.



Aceptable. Defectuosa.

FIGURA 13. Area de circulación de humo. Formas del ducto.

Una en el año y esa en tu daño


BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO
ALMANAQUE
1966 - 1967

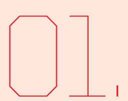


La escena literaria

El *Almanaque* como atalaya narrativa y poética, un espacio que permitió la difusión de cuentos y poemas de autores espléndidos.

He aquí una colección de obras de Javier de Viana, Felisberto Hernández, Juan José Morosoli, Horacio Quiroga, Delmira Agustini, Fernán Silva Valdés, Julio Herrera y Reissig, Juana de Ibarbourou, Julio C. da Rosa, Carlos Sabat Ercasty, Esther de Cáceres, Serafín J. García, El Viejo Pancho, que junto a Agustín Smith, J. G. Farell, Dora Isella Russell y Antonio Vega eran plumas habituales en el *Almanaque*. En el ómnibus, en una pausa en medio del trabajo, o en cualquier momento ocioso, las páginas literarias de este libro han abierto un mundo nuevo, una casa que el lector puede habitar momentáneamente, y a veces hacer suya para siempre.

◀ *Portada del* Almanaque del Banco de Seguros del Estado *de los años 1966-1967, ilustrada por Enrique Castells Capurro.*



BAJO EL PONCHO DEL SEGURO

Tabaré Regules

Paisano: no haga usted caso
cuando voces agoreras,
dicen que las sementeras
se pierden a corto plazo.
El esfuerzo de su brazo
hoy en día está asegurado
y puede dormir confiado,
con certeza se lo digo,
como si tuviera el trigo
puesto en el mesmo mercado.

No le tema al chaparrón
y aunque con granizo venga,
déjelo que se entretenga,
y échele leña al fogón,
que hay un banco e la nación,
flor de banco compañero,
que a usted le paga aparcero,
hasta el último destrozo,
pa que no se vaya al pozo
el fruto de un año entero.

Es el Banco de Seguros
del Estado, cosa juerte,
que lo saca a usted por suerte
de los más serios apuros,
con él, los trances más duros
se pasan fácil igual,
conque llévese del leal
consejo de un hombre franco:
asegure en ese banco
que es un honor nacional.

● Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1932, p. 261.

EL LARGO VIAJE DE PLACER

Juan J. Morosoli

Tertuliano se disponía a hacer marchar el camión cuando llegó Aniceto.

—Vengo a felicitarte —le dijo—, y deseo que lo disfrutes con salud.

Tertuliano agradeció el buen deseo del amigo y comentó —por centésima vez— la forma en que se había hecho propietario del camión.

—Era el último número de la rifa... El Indio me cargosiaba... y yo, nada... Fue entonces que llegó Bruno. Me debía un peso que yo había dado por muerto hacía tiempo... Lo manotió el Indio y quedé apuntao... ¿Y no va y sale?... Es que la suerte cuando quiere tener algo contigo te compromete...

—Suerte y muerte se enamoran con verte, agregó Aniceto.

Así fue pues. Y Tertuliano estaba allí con el camión. Hacía muchos años que deseaba tenerlo. Era un antojo de esos que uno echa por delante para que le vaya cuarteando los días. Y un antojo hecho realidad es una cosa linda.

Aniceto caminaba alrededor del vehículo con curiosidad.

—Le estoy detallando el estado —comentó—, y creo que le falta pintura.

Sí. Ya lo había visto Tertuliano que respondió:

—Le falta... Pero va a llevar dos manos de colorado... Y dos banderas a los costados...

Lo veía ya pintado, rodando velozmente por los caminos.

—¿Te das cuenta, cuando este loco bien pintado ande por esas hueyas?

Aniceto hizo un esfuerzo. También él lo vio con la imaginación.

—El asunto —dijo— es que no te dé por correr a lo loco y quedes «con la raíz pa arriba...».

—Soy de los que creen —respondió seriamente Tertuliano— que lo mejor es una marcha regular... Ni caracol ni golondrina... Siempre fui partidario de la moderación, y si algún día llego a tener empresa al chofer que corra lo echo.

—Es un favor que le hacés a él. Si no, capaz que se mata...

Se callaron un minuto, hicieron un cigarro y luego preguntó Aniceto:

—¿Cuántos camiones *son* una empresa?

—Si la empresa es chica, tal vez tres... Si es grande cualquier cantidad.

—Era lo que yo pensaba —dijo Aniceto.

Siguieron hablando y Tertuliano le confesó que pensaba hacer un viaje largo, de puro placer, para conocer mundo nomás.

—¿Un viaje largo entonces?

—Sí. Tal vez a Rocha.

—¿Lejos, Rocha?

—Calculo que está lejos porque allí nace el sol... Y el sol tiene que salir lejísimo... Ese es el dato que te puedo dar...

Aniceto calló un instante y después preguntó humildemente:

—¿Y no te convendría llevar un peón?

Tertuliano pensó que un propietario de camión se rebaja un poco si él mismo lava el vehículo, cambia el agua del radiador y tiene que juntar leña en el arroyo para hacer el asado, y contestó:

—No está nada lejos que te lleve...



El camión –un Chevrolet 1929– no estaba bien de pintura –eso lo sabía bien Tertuliano–, pero estaba peor de alumbrado. Uno de los faroles había sido fabricado con una lata de aceite y tenía un vidrio atado con alambre. El otro era «el que el Indio le estuvo siempre por poner y nunca se lo puso». Las cubiertas estaban gastadas mostrando las telas. Pero lo principal –el motor– funcionaba cada día mejor, «porque los motores de antes eran mejores que los de ahora».

–Por mucho –afirmó Aniceto.

Así que Tertuliano lo pintó bien de colorado y le dibujó dos banderas al costado. Las pintó él mismo, y cuando el camión estaba parado parecían muy mal pintadas, pero al marchar eran verdaderamente lindas. Y muy raras además.

–¿De qué país? –había preguntado Aniceto.

Displicentemente respondió Tertuliano:

–No sé si habrá algún país con estas banderas...

Además compró un farol enorme con un aro de bronce ancho de cuatro dedos –un farol francés, le dijeron– y se lo colocó en el medio del radiador.

Con estas mejoras el camión quedó precioso.

Tal vez fue aquella la madrugada más linda del mundo. Llegaron al mercado, compraron un asado y pan, y mucho antes de salir el sol partieron.

Habían marchado más de una hora cuando Tertuliano anunció:

–Voy a parar.

Pararon y descendieron.

–Hemos venido lindo –dijo Aniceto.

–Nunca he comprendido a la gente que anda ligero –dijo Tertuliano–. Tú vas despacio y después bajás, fumás un cigarro y ves lo que hay para atrás.

–¿Lo que hay para atrás?

–Pues. Porque lo que ve el que maneja es lo de adelante nomás... Como te digo, ves todo y un día te encontrás contándoles todo lo que viste a los amigos.

Levantó la cabeza para ver más lejos y respiró hondo.

–¡Qué aire!... Es porque viene de esa cantidad de campo...

–Mucho campo y niún alma –respondió Aniceto.

Tertuliano estaba –como era lógico, pues era el dueño del camión– por encima de la ignorancia de su compañero. Consideró necesario ilustrarlo sin empequeñecerlo y lo trató de *usted*.

–Mire, Aniceto: la gente existe... Créase. Lejos pero está...

Aniceto miró el camino y preguntó:

–¿Quedará lejos Rocha?

Tertuliano sonrió piadosamente.

–Lejos quiere decir lejos... Y cerca, cerca... Son dos cosas diferentes... Cerca quiere decir una bobada... Y lejos –pensó un poco y siguió– quiere decir un misterio...

Y para aclarar mejor preguntó:

–¿Usted sabe lo que es un misterio?

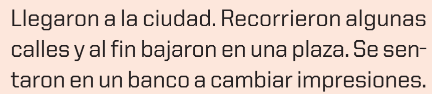
–Sí –dijo el otro–, un misterio es una cosa extraña... una cosa misteriosa...

–¡Ahí está!

Y siguieron fumando mientras el paisaje se iba haciendo más natural a medida que el sol ascendía.

Y al sol –precisamente– se dirigió Tertuliano:

–¡Dentro de dos o tres días te vamos a ver nacer, tigre viejo!



Llegaron a la ciudad. Recorrieron algunas calles y al fin bajaron en una plaza. Se sentaron en un banco a cambiar impresiones.

—Considero —dijo Tertuliano— que es una ciudad que está progresando, pero tengo que decirte que nada me ha llamado la atención.

—No tengo por qué pensar diferente —le respondió el compañero—, porque lo que has visto vos es lo mismo que he visto yo.

—Antesmente —siguió Tertuliano— las ciudades no progresaban, según le oí decir a mi padre... Todas eran chicas y las calles unos barriales bárbaros.

—Sin duda —respondió Aniceto— era porque había mucha ignorancia... ¿No te parece?

—No está nada lejos que estés en lo cierto —le respondió Tertuliano.

Pasaron la noche en una fonda «de puchero y guiso», y mucho antes del alba partieron hacia el Chuy. Justamente, como suponía Tertuliano, el camino que conducía hacia el lugar terminaba «donde terminaba el país y empezaba el Brasil».

Ya sobre el fin del camino encontraron un policía sin duda despertado por el ruido del motor.

—¡Alto! —les gritó.

Ellos no sintieron el grito por lo que continuaron la marcha.

Corrió el hombre y volvió a gritar casi sobre la cara de Tertuliano.

—¡Paren o les meto bala!

Tertuliano frenó el camión.

—¿Para dónde van y qué llevan?

—Para aquí nomás, y no llevamos nada —respondió Tertuliano.

—¿Y qué vienen a hacer aquí?

—A ver salir el sol —contestó aquel; y Aniceto preguntó inocentemente:

—¿Nos hace el favor de decirnos dónde mismo es que nace?

—En la comisaría nace. Bájensen y síganme nomás.

Porque pensó que era peligroso llevar dos contrabandistas a su espalda cambió la orden:

—Bajen enseguida y echen por delante...

Tuvieron que esperar al comisario para que revisara el camión y los interrogara a ellos.

A media mañana terminó la investigación y fueron puestos en libertad.

En la calle consideraron la situación. ¿Se quedarían un día y una noche más, esperando allí, sin conocer a nadie, sin tener en qué entretenerse? ¿Allí donde habían sido afrentados?

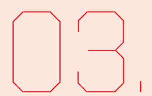
—No —dijo Tertuliano—, que me disculpe el sol... Por mí, que salga por donde quiera, que lo que soy yo no lo espero.

Estaban ya en su propia casa. Acababan de calentar el agua para el mate.

—Hermano —dijo Aniceto—, hemos hecho un lindo viaje pero hemos visto poco, ¿no te parece?

—No. Los viajes empiezan después de que uno llega... ¡Te lo digo yo que una vez fui a Montevideo, y recién cuando vine, y les empecé a contar todo a los otros, me di cuenta de que lo que había visto era una cosa bárbara!

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, pp. 435-437.**



RELACIONES PARA PERICÓN

Elías Regules

Caballero —Yo fui matrero de ley
que naides me pudo hallar
y únicamente tus ojos me llegaron
a agarrar.

Señorita —Si mis ojos han prendido
a un matrero tan pintor,
yo lo tendré bien seguro
en el cepo de mi amor.

C —Si Dios llega a conocer
el amor de una paisana,
se va a poner chiripá
pa ser cuñao de tu hermana.

S —Déjalo a Dios en el cielo
que nos sirva de testigo,
mientras haya paisanitos
como el que baila conmigo.

C —Una tarde de verano...
un ranchito y un ombú...
y en el ranchito... yo... y tú.

S —Una mañana temprano...
tú con tu perro y tu pingo...
yo te alcanzo un mate amargo
y tú me besas... iqué lindo!

C —Ya tengo un sauce elegido
pa cruz de mi sepultura,
si no llego a conseguir
ser dueño de tu hermosura.

S —Si me llegas a probar
que en tus dichos no mentiste,
no se ha de cortar el sauce
pa lo que vos lo elegiste.

C —Hay tanto fuego en tu cara
que cada ojo es un fogón,
y cuando me encuentro cerca,
estoy como chicharrón.

S —Mis ojos no son tan fuertes
pa quemarte carne y cuero,
más que mis ojos, te queman
las bebidas del pulpero.

C —Tu amor es un rebencazo
que me dejó bellaqueando,
y aquerencia o en tu pago
ando al trote o relinchando.

S —Si tanto te gusta el pago
y mi querencia te agrada,
que te ponga marca el cura
y entrarás en la manada.

C —Hermosa vaquilloncita,
linda potranca divina,
pa este mancarrón maceta
serás la yegua madrina.

S —Son floridas tus palabras
y muy buenas tus razones,
pero sabrás que he resuelto
no hacer caso a mancarrones.

C —En la huerta de mi pecho
sembré, de tuitos tamaños,
unas cuantas esperanzas
y nacieron desengaños.

S —De los huevos de ñandú
nunca se han sacado gallos,
y aquel q' siembra esperanzas
no ha de recoger zapallos.

C —Aquí, clarito me ves
que por tu amor, con locura,
estoy como parejero
muy pasao de compostura.

S —Siento tu padecimiento
y si esperas que te quiera,
para no descomponerte
que te pongan en salmuera.

C —En el jardín de tu casa
una linda flor nació,
y quedó seca de envidia,
la mañana que te vio.

S —Si esa historia ha sucedido
como la contás aquí,
la flor debió de ser ciega
si tuvo envidia da mí.

C —El pulpero se jue a Uropa,
el patrón pa la ciudá
y yo me vine a tu casa
pa mejor felicidá.

S —No hay duda, pero mi padre
dice que no te reciba,
que vos no venís por mí
sino pa comer de arriba.

C —Dios te conserve tan linda,
guampita de caracol,
espuma de arroyo gordo,
florcita de mirasol.

S —Facha de tala sin hojas
nacido en algún cardal,
corona dura sin jergas,
Dios te guarde tan bagual.

C —Dende que te vi en el baile
me tenés redomoniao,
porque la mirada tuya
es como pial de volcao.

S —Porque te miré una vez
llegaste a redomón;
si yo te vuelvo a mirar
vas a quedar mancarrón.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1937, pp. 110-111.

04.

CONSEJOS PA UN GURÍ

Santos Garrido

Antes que tu güelo empriendas
–ya qu'es chico el pastoreo
pa'l bagual de tu deseo
que te anda pidiendo riendas–,
quiero, gurí, que me atiendas
y oigas bien mi habladuría;
sos un borrego entuabía,
ansina escuchá, ¡canejo!,
que ya sabrás por qué un biejo
tiene más luses qu'el día.

Al dentrar el apuntador
a esa carpeta temida,
and'es el naipe, la Bida,
y el Destino el tayador,
aprendé a'brir con balor
los dos ojos pa mirar;
pero no te has de olbidar
qu'en ocasiones, ¡pa enojo!,
cuanto y más abras el ojo
¡más tierra te b'a dentrar!...
Con cautel'and'abansando,
dispasito, pero e' fe,
ansina, al mudar un pie,
ya estás el otro afirmando.
Pero, si andás trompesando,
hasete una reculada;
andá p'atrás, que no es nada,
tomá distansia y carcula,
«que cuanto y más se recula
es más juerte la topada».

El agua más dentradora
es la que cai dispasito.
La gayina, di a granito
come, pero hasta se atora.
Si un asunto se t'empiora,
por no encontrarte *costiao*,
no ti hagas el emperrao
y juyile al regoltijo:
que, «cabayo e' campo, m'hijo,
no come pasto cortao»...

Disconfiale al esplendor,
buscá la gente sensiya:
«El facón que mucho briya
no es el que corta mejor».
Sé costante y sinchador,
aprobechá tu trabajo.
Y no te olbidés, ¡barajo!,
si querés adelantar,
«qu'el juego, pa calentar,
debe ir siempre por abajo»...

Uno deb'e rispetar,
pa que ansina lo rispeten.
Y pa que nunca lo aprieten,
debe saber aflojar.
Al que sea le has de dar
su derecho meresido;
pero, n'olbidés, te pido,
lo que ahura dise mi bos:
el derecho de la hos,
¡siempre debe ser torsido!...

Arrancate bisi'o maña
de reis, y no te consuelas;
que p'acabar con las telas
hay que matar a l'araña.
Si rumbiás pa otra campaña,
andá solo, no en montón,
y confiá, de corasón,
pa correr cualquier albur,
tan solo en la Crus del Sur
y en la crus de tu facón.
No hagás causa con cualquiera;
si te obligan, rascate;
mas tené presiente que
«naides se rasca p'ajuera»...
Cuidat'e tuita sonsera,
que pa tu bien te lo pido.
Y, como no sos dormido,
has de saber colegir,
lo que te quiere desir
el biejo.

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros* del Estado, 1937, p. 268.**

UNO U OTRO

Horacio Quiroga

—¿Por qué no te enamoras de nosotras?

Zum Felde miró atentamente uno tras otro a los cuatro dominós que habiéndolo notado solo acababan de sentarse en el sofá, compadecidos de su aislamiento. Zum Felde colocó su silla frente a ellas. Pero como hubiera respondido que posiblemente no sabía qué hacer, un dominó concluía de lanzar aquella pregunta con afectuosa pereza. Bajo el medio antifaz corría en línea fraternal la misma enigmática sonrisa.

—Son muchas —repuso él pacíficamente.

—¡Oh, no esperamos tanta dicha de ti!

—No podría de otro modo. ¿Cómo adivinar a la que luego ha de gustarme?

—¿Es decir, la más linda de nosotras?

—...que no eres tú, ¿es cierto?

—Cierto; soy muy fea, Zum... Felde.

—No, no eres fea, aunque alargues tanto mi apellido. Pero creo...

—... ¿te refieres a mí? —observó dulcemente otra.

Zum Felde la miró en los ojos.

—¿Eres linda de veras?

—No sé... Zum Felde. Realmente no sé... Pero creo que de mí te enamorarías tú.

—¿Y tú no de mí, amor?

—No; de ti, yo —repuso otra lánguida voz.

Zum Felde se sonrió, recorriendo rápidamente con la mirada, garganta, boca y ojos.

—Hum...

—¿Por qué hum, Zum Felde?

—Por esto: tengo un cierto miedo a las aventuras del corazón mezcladas con antifaz. Y si ustedes entendieran un poco de amor, me atrevería a contarles por qué. ¿Cuento?

Los dominós se miraron fugazmente.

—Yo entiendo un poquito, Zum Felde...

—Yo otro, Zum Felde...

Faltaba una.

—¿Y tú?

—Yo también un poquito, Zum Felde...

—Entonces cuento. Hace dos años, yo cortejaba a una señorita muy mona, que parecía bastante inclinada a gustar de mí. Había hablado poco con ella, de modo que no conocía bien mi voz. Esto es muy importante para la historia. En vísperas de Carnaval tuve que ir a Mendoza por asuntos comerciales, pensando —es decir, estaba seguro— permanecer allá un mes. Eso me era tanto más duro cuanto que confiaba en el Carnaval para definir mi situación con ella. Aunque tenía motivos para creer que me quería, en una palabra, ustedes saben que no es prudente alejarse de una muchacha muy festejada en comienzos de amor. Con todo, hallé ocasión, antes de irme, de hablar con ella y comunicarle mi desastrosa ausencia. Y me fui muy confiado.

Pero resultó que el hombre que vendía su viñedo cambiaba en un todo de idea, y tras una serie de telegramas con la casa, tuve que volver a la semana de haberme ido. Supe que esa noche la cuñada de mi futura novia daba una tertulia de amplio disfraz, y se me ocurrió enseguida ir disfrazado y probar su cariño.

Así lo hice. La observé durante una hora conversar, bailar con aire bastante aburrido y gran satisfacción mía. Al fin



me acerqué a ella; respondió sin placer ninguno, supondrán bien, a las cuatro o cinco zonceras que le decía la máscara. Al principio había temido que me conociera por la voz; pero estaba tan segura de que yo me encontraba en Mendoza recorriendo viñedos, que no tuvo la menor desconfianza. A más, ustedes saben que el antifaz completo cambia mucho el timbre de voz.

Muy pronto, sin embargo, dejé las bromas de lado e insistí en que bailara conmigo. Como realmente me gustaba mucho, no tenía que esforzarme en ser galante. Poco a poco fue perdiendo la desconfianza que le producía el disfraz, y comenzó a hallarse más a gusto a mi lado. Al fin accedió si no a bailar, por lo menos a pasear un momento conmigo.

Pero el momento fue bastante largo. Durante él la cortejé con todo el cariño que pude. Ella se reía a ratos, y aunque mirando sin cesar a uno y otro lado de la sala, no perdía una sola palabra mía. A la media hora me dejó. Pero cuando más tarde volví a invitarla, vi por su afectación en no verme cruzar la sala hacia ella, que me esperaba.

—¿Está seguro Zum... Felde?

—Mucho. En dos palabras: cuando por tercera vez paseamos, tuve la convicción de que yo le gustaba. Es decir, que le gustaba la persona enmascarada que le hacía el amor; no yo, porque yo estaba en Mendoza. Desde entonces no la he visto más. Y aquí tienen ustedes por qué desconfío de combinaciones de antifaz y amor. ¿Les interesa la historia?

Ni un dominó se movió. Las bocas conservaban su persistente sonrisa.

—Sí, bastante, respondió al rato una voz. ¿Es decir que tuviste celos de ti mismo?

—No, de mí no; del otro.

—¡Pero eras tú! Si ella te había querido a ti, porque eras tú, con el segundo amor al otro, que eras tú mismo, te probaba bien que te quería a ti solo.

—Muy bien dicho, pero ese es un razonamiento de mujer. Un hombre lo hace también, pero no lo acepta. Y después de todo —concluyó mirándolas tranquilo—, ninguna de ustedes es ella, ¿creo?

Las cuatro sonrisas se acentuaron ligeramente.

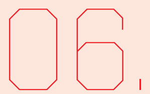
—Sospechamos que no, Zum Felde...

Este decidiose a abandonar el cuarteto, pues tenía deseos de fumar.

—¿Sabes lo único cierto de tu amor? —dijo una voz al levantarse Zum Felde—. Que tú no la querías.

—¡Al contrario! —se rio él—, porque la quería tuve celos y me retiré. Si no, hubiera proseguido alegremente la aventura.

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1955, pp. 406-407.



LO INEFABLE

Delmira Agustini

Yo muero extrañamente... No me mata la Vida,
No me mata la Muerte, no me mata el Amor;
Muero de un pensamiento mudo como una herida...
¿No habéis sentido nunca el extraño dolor

De un pensamiento inmenso que se arraiga en la vida
Devorando alma y carne, y no alcanza a dar flor?
¿Nunca llevasteis dentro una estrella dormida
Que os abrasaba enteros y no daba un fulgor?...

¡Cumbre de los Martirios!... ¡Llevar eternamente,
Desgarradora y árida, la trágica simiente
Clavada en las entrañas como un diente feroz!

¡Pero arrancarla un día en una flor que abriera
Milagrosa, inviolable!... ¡Ah, más grande no fuera
Tener entre las manos la cabeza de Dios!

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1954, p. 29.

07.

LA FLOR DE MBURUCUYÁ

Fernán Silva Valdés

Me llaman la *pasionaria*
por los símbolos que invisto;
soy la *corona de espinas*
que le pusieron a Cristo.

En mí se ve la columna
donde Jesús fue azotado,
y los tres clavos que hirieron
sus pies y sus dulces manos.

Muestro asimismo las cuerdas
con que lo ataron, y luego
enseño las cinco llagas
más que de sangre, de fuego.

Tengo el color de su carne
castigada, azul, violeta;
yo soy la simbología
del Redentor, más perfecta.

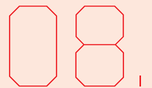
Mi fruto es anaranjado,
liso, ovalado, dulzón;
me parten y luzco adentro
granitos de corazón.

Todo esto me rodea
de un misterio singular:
me miran, y soy belleza;
me piensan, y hago rezar.

Dicen que somos doscientas
variedades diferentes,
todas igual conformadas
para las sienes y frentes.

Por eso el pueblo nos ama,
nos lleva en su admiración,
y nos puso por buen nombre
el de *Flor de la Pasión*.

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 192.**



LA FLOR DEL CEIBO

Esther de Cáceres

Un árbol del sur te luce
entre guitarras de seda
y silenciosas luciérnagas,
¡flor de ceibo!

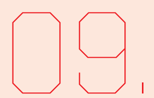
En el destierro, diciéndome
como en un tapiz antiguo
el suave tiempo... En el sueño
flor de ceibo vuelta a su árbol
sobre un campo melodioso
donde se miden mis tiempos.

Flor que mi mano ha tocado,
flor del recuerdo y del sueño
ya son una sola llama,
una sola flor de ceibo,
en la que están dialogando
alto Fuego y alto Tiempo.

Esta flor dice mi origen;
mi suelo, y el gran misterio
de mis huesos; el destino
por el que vengo de ceibos,
mido mi tiempo entre ceibos
y esperaré el alba viva

junto a calladas raíces
de ceibo;
¡mientras en aire marino
con amortiguado fuego
canten mi ser en el Tiempo
todas las flores de un ceibo!

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 66.



FULANO DE TAL

Felisberto Hernández

PRÓLOGO

Conocí un hombre, una vez, que era consagrado como loco y que me parecía inteligente. Conocí otro hombre, otra vez, que estaba de acuerdo en que el loco consagrado fuera loco, pero no en que me pareciera inteligente. Yo tenía mucho interés en convencerlo, y del laberinto que el consagrado tenía en su mesa de trabajo saqué unas cuantas cuartillas —esto no le importaba a *él*— y traté de reunir las que pudieran tener alguna, aunque vaga hilación —esto de la hilación tampoco le importaba a *él*—, y así convencería al otro de la inteligencia de este. Pero me ocurrió algo inesperado; leyendo repetidas veces lo que escribió el consagrado me convencí de que, en este caso, como en muchos, no tenía importancia convencer a un hombre. Sin embargo, publiqué esto como testimonio de amistad con estas ideas del consagrado.

...Y me quedé loco de no importárseme el porqué de nada y de no poderme entretener; todos los demás se pueden entretener y no están locos. Los genios crean, se entretienen y desempeñan un gran papel estético. Los papeles estéticos son muy variados y están naturalmente combinados con las leyes biológicas de cada uno. La combinación primordial en las leyes biológicas no la entienden los cuerdos: el placer y el dolor, con un gran predominio de dolor, acaso dolor solamente. Y esta combinación es la gran base del entretenimiento humano. Los que están por volverse locos y buscan el porqué del cosmos están a punto de no entretenerse. Hay horas en que no sé por qué —ni se me importa saberlo; como ahora, por ejemplo— imito a los que se entretienen y escribo. Pero, tanto da: al rato me encuentro con que no tengo ni había tenido en qué entretenerme.

Lo que me parece que tiene más presión de entretenimiento es contar hasta mil; esto no tiene pretensión de trampa de entretenimiento. En cambio, las artes y las ciencias, sí. Las trampas de entretenimiento de las artes consisten en hacer variaciones sobre un tema determinado, y las de las ciencias en plantear casos especiales de todo; y habiendo genio, estos entretenimientos no escasearán nunca, y habrá siempre tanta originalidad en ellos, como si las impresiones digitales de cada uno fueran creación propia.

Tanto en las trampas del arte como en las de la ciencia hay grandísimas emociones, y la emoción es, precisamente, el queso de las trampas de entretenerse. Pero yo ya probé el queso de todas las trampas y me da en cara: he aquí mi tragedia de la locura de no entretenerme.

Los hombres se consideran entre sí con grados de superioridad por la manera de entretenerse; y hay casos más curiosos, aún: los hombres que se entretienen en considerar grados en la

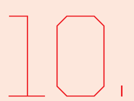
comprensión del entretenimiento de otros, es decir, no el caso de los productivos, sino el de los receptivos, iy eso que casi siempre los productivos a los cuales se entretienen en clasificarles el entretenimiento están muertos! Pensaba que los casos más generales de amistad se producen por identidad de entretenimientos; sin embargo hoy conocí un hombre del que no pude ser amigo, a pesar de haberme dicho que había sufrido mucho tiempo la falta de entretenimiento; pero estaba cuerdo y la falta de entretenimiento era por haber estado mucho tiempo preso. Me había ocurrido algo parecido otra vez que conocí un hombre de cabellos blancos que estaba epilogando; decía que estaba a punto de no entretenerse, pero era de los cuerdos, y de los que a pesar de tener inteligencia o no, predican a los que están en el prólogo haciendo hincapié en que se han entretenido más tiempo que ellos —y a esto le llaman *experiencia*—. Además, el estar a punto de no entretenerse era porque estaba por morirse.

Casi todos los niños se entretienen espontáneamente en trampas simples, y a medida que van siendo hombrecitos aumentan la complejidad. Una excepción son los precoces, que cuando niños los vemos entretenerse en trampas complejas —y todas las mamás se entretienen en admirar lo desproporcionado del entretenimiento con la edad— y cuando hombres los vemos en trampas simples.

Los hombres que de más lejos hacen sospechar su entretenimiento son los gordos, y la superioridad entre ellos está en según sea el cerebro por el cual les pase el estómago. Los hombres que tenemos que tener más cerca para sospecharles el entretenimiento son los absoluto-perfectos cuerdos.

Me he entregado a una trampa de entretenimiento a pesar de saber que es trampa; me alivia en casi todas las horas del día de mi tragedia y me hace conciliar con las demás trampas. Esta maravillosa trampa en vez de queso tiene un pedazo de jugosa carne chorreando sangre: me casé y tengo hijos.

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1958, pp. 428-429; prólogo.



EL HORNERO

Carlos Sabat Ercasty

Amo ver tu alegría, cuando en la primavera
labras tu propio nido, tan solo con tu vuelo,
cuando subes el lodo, movido por el celo,
cuando por el amor formas la breve esfera.

Una dulce esperanza vital allí te espera,
adentro de ese mundo curvado como el cielo,
donde vibra tu amor, donde ardes tu anhelo,
con esa claridad y esa gracia ligera.

Tú, sin números sabes la forma prodigiosa.
Creas, como se crean el diamante y la rosa,
sin esta humana angustia, sin este humano llanto.

¡Oh, sagrada inocencia con que un astro construyes,
y dentro de él la vida, dichosamente fluyes,
y alzas sobre la vida, como un poeta, el canto!

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 98.

CIELITO

Bartolomé Hidalgo

Ya que encerré la tropilla
y que recogí el rodeo,
voy a templar la guitarra
para explicar mi deseo.

Cielito, cielo, que sí
mi asunto es un poco largo;
para algunos será alegre,
y para otros será amargo.

El otro día un amigo,
hombre de letras por cierto,
del rey Fernando a nosotros
me leyó un gran manifiesto.

Cielito, cielo que sí,
este rey es medio zonzo,
y en lugar de don Fernando
debiera llamarse Alonso.

Ahora que él ha conocido
que tenemos disensiones,
haciendo cuerpo de gato
se viene por los rincones.

Cielito, cielo que sí,
guarde amigo el papelón
y por nuestra independencia
ponga una iluminación.

Dice en él que es nuestro padre
y que lo reconozcamos,
que nos mantendrá en su gracia
siempre que nos sometamos.

Quien anda en estos maquines
es un conde Casa-Flores,
a quien ya mis compatriotas
le han escrito mil primores.

El conde cree que es suyo
nuestro Río de la Plata:
¡Cómo se conoce, amigo,
que no sabe con quién trata!

Los que el yugo sacudieron
y libertad proclamaron,
de un rey que vive tan lejos
lueguito ya se olvidaron.

Allá va cielo y más cielo,
libertad, muera el tirano:
o reconocernos libres
o adiosito y sable en mano.

Eso que los reyes son
imagen del Ser Divino
es (con perdón de la gente)
el más grande desatino.

Cielito, cielo que sí,
no necesitan los reyes
para gobernar los hombres
sino benéficas leyes.

En fin, cuide, amigo rey,
de su vacilante trono,
y de su tierra, si puede,
haga cesar el encono.

Cielito, cielo que sí,
ya he cantado lo que siento,
supliendo la voluntá
la falta de entendimiento.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1954, p. 148.

12.

EL ZONZO MALAQUÍAS

Javier de Viana

En la estancia del Palmar, donde nos criamos juntos, a Malaquías, el hijo de la peona, le llamaban el zonzo desde que era chiquito.

Teníamos más o menos la misma edad, estábamos juntos casi siempre y yo nunca pude explicarme por qué lo llamaban *el zonzo*.

Cierto que era petizo, panzudo, patizambo, cargado de espaldas, la cara como luna, la nariz chata, ojos de pulga y el labio inferior siempre caído y húmedo, semejante al befo de un ternero que concluye de mamar; verdad que caminaba tardo, balanceándose a derecha e izquierda al igual que una pata vieja; innegable que su risa era idiota —y reía siempre—, y que su voz era ridículamente gruesa, pero... a mí no me parecía zonzo, y tenía mis motivos para opinar de este modo.

En la estancia se amasaba todos los sábados, y era costumbre darnos una torta a cada uno. Malaquías, que era un voraz, devoraba la suya en pocos minutos, y luego venía a pedirme que le diese algo de la mía; durante un tiempo accedí, pero una vez, cansado de soportar aquella contribución a la angurria o con más apetito, quizá, me negué a la dádiva. Entonces, el muy canalla, se puso a gritar como un marrano a quien le tuercen el rabo, y cuando acudieron mi padre y la madre de él y los peones, contó, entre hipo e hipo, con su voz de bordona floja.

—Patroncito... ¡hip, hip, hip!... Me quitó... ¡hip, hip, hip!... ¡Me robó mi torta!...

Como la mía estaba casi intacta se le dio fe; mi padre me la quitó y se la pasó al idiota, propinándome a mí un par de mojicones para enseñarme a «no abusar de mi condición de hijo del patrón».

Y de esas me hizo mil, de tal modo que casi siempre él, hijo de la peona, el zonzo Malaquías, lo pasaba mejor que el hijo del patrón.

Ya mozo, incorporado al establecimiento en calidad de peón, se las ingeniaba para no hacer nada, satisfaciendo su haraganería infinita, pero de una manera tan habilidosa que no era posible echársela en cara.

—El zonzo Malaquías —decía uno— es como un perro fenómeno, nacido en las casas, de una vieja perra de larga cría, a quien se deja comer por lástima.

Pero los demás protestaron: Malaquías era útil a todos, los servía a todos, a trueque de escasa recompensa. Él se levantaba primero que ninguno y hacía fuego y calentaba agua para esperarlos con el mate pronto. ¿Y qué les costaba? Dos o tres cigarrillos al día... Dos o tres cigarrillos a cada uno, de suerte que el patizambo *pitaba* doble de lo que pitaba el más platudo. Y mientras los otros, contentos, o agradecidos, montaban a caballo soplándose los dedos, en las bravas madrugadas de invierno él se echaba a dormir la siesta del burro, al calor del rescoldo.

Cuando los peones regresaban del campo, cansados, mojados, tiritando de frío, encontraban en medio del galpón



una fogata, caliente el agua, pronto el cimarrón y a punto el asado.

Mientras secábanse las ropas al calor del fuego, se calentaban las tripas con el amargo, lo *asentaban con un trago de caña*, churrasqueaban contentos y agradecidos al servicial Malaquías.

Es verdad que ellos pagaban la caña, pero una insignificancia cada uno, y cada cual tenía su trago, y Malaquías comía el doble y las mejores presas; mas, desde que los otros estaban satisfechos, no cabía reproche.

Cierta vez un indiecito, más avisado que sus compañeros, intentó protestar.

—Este zonzo —dijo— es como el hijo de la buena madrastra que tenía un hijo y siete entenaos y cada vez que amasaba les hacía una torta para cada uno de estos, y pa su cachorro nada; pero luego imponía que cada uno le diese la mitad de la suya al pobrecito, y el pobrecito salía comiéndose tres tortas...

Los otros, indignados, lo obligaron a callarse, porque en realidad Malaquías era para ellos un vicio, y siempre se defienden los vicios propios, justificándolos, o tratando de justificarlos.

Grande fue mi asombro y el asombro de todos el día en que Malaquías anunció que se iba.

—¿Y a dónde vas?

—Por ahí.

—¿Por dónde?

—Por ahí, no más, para desentumirme... pero pronto pego la güelta...

¿Dónde podía ir y qué iba a hacer aquel infeliz?

No logré disuadirlo de su empeño y un buen día se marchó. Tenía tres caballos, tres potrillos que le habían regalado y que él crió guachos. Ensilló uno, cargado con dos maletas repletas, puso el otro de tiro, enrabó el tercero... y se fue.

Pasaron meses y pasaron años sin que tuviéramos noticias suyas, y llegamos a suponerlo muerto. No se lo olvidaba sin embargo; a menudo alguien traía a colación su nombre, a propósito de alguna infelizada, y decía invariablemente:

—¡Pobre zonzo Malaquías!

Y cuando menos lo esperábamos, se nos presentó en la estancia. No había cambiado nada. Volvía más gordo y más lustroso, pero su cara de luna, su nariz achatada, sus ojos de pulga y su labio más grueso, caído y húmedo, como befo de ternero que concluye de mamar, conservábanse idénticos.

Todos nos alegramos de verlo. Yo lo interrogué.

—¿De dónde salís, cachafaz?

—De por ahí, respondió indiferente, y no hubo forma de averiguar dónde había estado y qué es lo que había hecho en aquellos cinco años de ausencia.

A la noche, en un momento en que se encontró solo conmigo, me dijo misteriosamente:

—Patrón, usted podría hacerme un favor.

—Vamos a ver.

—Su lindero, don García, tiene pa arrendar un campito de mil cuadras... y si usted le diese la fianza...

—¿Cómo? —pregunté intrigado—. ¿Qué vas a hacer en el campito?

—A criar ovejas.

—¿Y las ovejas?

—Tengo negocio arreglado.

Yo reí, sin embargo, ante la insistencia de Malaquías. Fui a ver un vecino y arreglé el arriendo del potrero. Cuando el pobre zonzo tuvo en su poder el documento —un simple compromiso extendido en papel



común, como se estilaba entonces–, ensilló, montó y salió siempre silencioso y rodeado de misterio.

Él sabía que otro vecino mío hallábase con el campo recargado y deseaba vender una punta de ovejas. Fue a verlo y enseñando su contrato de arrendamiento, díjole:

–Vea, don Bruno; yo he arrendado este campito y quisiera poblarlo, y como sé que usted tiene recargo de ovejas...

–¿Querés comprarme una punta?... –interrumpió el estanciero intrigado.

–Comprar no, señor, no puedo; pero quisiera darme en sociedad, a partir mitá y mitá de la lana y el aumento...

Después de reír un rato, don Bruno, excelente paisano viejo, accedió, y una semana más tarde Malaquías aparecía arrendando dos mil ovejas para su campo, y como había en este un rancho y un corral, se instaló enseguida.

Sin invertir un peso, el zonzo Malaquías convirtiose en criador con campo y haciendas; pero no paró ahí su hazaña. Tenía ya un peón, Santiago, trabajador como ninguno e infeliz como pocos. Malaquías lo llevó un día al rancho, y mientras lo agasajaba con el mate y la caña, le decía:

–Mirá, Santiago, vos nunca vas a ser nada, nunca vas a salir de pobre, trabajando de peón, trabajando pa los otros.

–Eso es verdad –respondió tristemente Santiago.

Y el novel criador prosiguió:

–Yo te quiero ayudar. Venite conmigo... Sueldo no te ofrezco por aura, pero en cambio te doy la mitá e la mitá e lo que ganemos, y si querés podés sembrar una chacra e maiz... a medias... dejuramente.

El otro aceptó conmovido.

Santiago cuidaba la majada y componía los alambrados, carneaba, ordeñaba, monteaba y trabajaba la chacra, mientras el zonzo Malaquías, el patrón, sin otro quehacer que cocinar, comía hasta hartarse, mateaba, chupaba caña, dormía como un perro viejo y poníase cada vez más gordo y más lustroso.

Y todavía siguieron llamándole *el zonzo Malaquías*.

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1957, pp. 211-213.

LA VUELTA DE LOS CAMPOS

Julio Herrera y Reissig

La tarde paga en oro divino las faenas...
se ven limpias mujeres vestidas de percales,
trenzando sus cabellos con tilos y azucenas
o haciendo sus labores de aguja en los umbrales.

Zapatos claveteados y báculos y chales...
dos mozas con sus cántaros se deslizan apenas.
Huye el vuelo sonámbulo de las horas serenas.
Un suspiro de arcadia peina los matorrales...

Cae un silencio austero... Del charco que se nimba
estalla una gangosa balada de marimba.
Los lagos se amortiguan con espectrales lampos,

las cumbres, ya quiméricas, corónanse de rosas...
Y humean a lo lejos las rutas polvorosas
por donde los labriegos regresan de los campos.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1954, p. 187.

14.

MONTEVIDEO

Juana de Ibarbourou

Ni París, ni Madrid, ni Roma, ni Nueva York, ni Río de Janeiro, ni Buenos Aires... Montevideo es solo mi Montevideo, el de toda mi vida, salvo los primeros diecisiete años anónimos y sosos. Después, él lo ha tenido todo: mis alegrías y mis lágrimas, mis versos y mis noches en claro, las granadas mazorcas de la juventud y ahora, estas

rosas de la tarde, las huérfanas
del sol...

Cientos de kilómetros en primorosa puntilla de bolillos ha sido mi ir y venir por sus calles y dentro de las casas en que he vivido. Toda mi vida, Montevideo, es un encaje tejido pacientemente a tu abrigo. No importa el color del hilo —¡oh cuántos matices!— ni la calidad —¡ah, de cuántos precios!—. Lo valedero es la verdad de tu pertenencia y tu infinitud. Porque me tienes para la eternidad, en una adopción que yo amo como una hija legítima y con una libre servidumbre apasionada, pues no puedo irme de ti sin volver la cara quinientas veces y regresar luego más ligera que si tuviese zapatos de viento. Bien que lo saben todos y hasta muchos se sonríen despectivos. ¡Qué me importa! Conozco la dicha de ser propiedad de una ciudad y de sentirla mi piel, mi sueño chiquito, mi insomnio gigante, mi esperanza de polvo, mi montaña de acontecimientos.

Ahí está, Montevideo: no tienes más que un cerro, y yo, la advenediza, que se ha apegado a ti sin que la hubieses llamado, te da en cambio una montaña: toda su vida humana, para darte después toda su vida sobrehumana. Porque si después Dios tiene la paciente bondad de preguntarme:

—¿Dónde quieres volver, cernido puñado de tierra?

Con la voz que tenga, he de contestarle sin vacilar:

—A Montevideo, Señor. ¡Y gracias!

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1970-1971, p. 191.

EL VELORIO DEL TIGRE

Serafín J. García

Aquella mañana el Tigre amaneció tan contento que todo el personal de su estancia, acostumbrado como estaba a los rezongos y al constante mal humor del patrón, mostrose sorprendido ante ese cambio imprevisto.

Cantando con su desafinada y ronca voz una coplita picaresca que le había enseñado el Loro, apareció muy temprano el Overo en la cocina, sentose entre la peonada reclamando un amargo al *tallador*, narró varios cuentos más guarangos que graciosos —que el auditorio festejó por pura cortesía— y estuvo largo rato platicando alegremente allí, cosa que solo hacía en tiempo de elecciones, para granjearse de tal modo la simpatía de sus presuntos votantes.

El Cuervo, que yerbeaba en mate aparte para destacar su jerarquía de capataz, atreviose por fin a inquirir las razones de aquella transformación inesperada. Y con el pucho atravesado en el pico, como de costumbre, preguntó al felino:

—¿Hizo algún güen negocio, patrón, que lo veo tan contento? Si es asina, dende ya lo felicito y me alegro yo tamién de que la suerte lo hayga favorecido...

El Tigre se atuzó los bigotes con aire satisfecho, hizo a su interlocutor un malicioso guiño y respondió:

—¡Qué negocios ni ocho cuartos, Tiznao! Si estoy contento es por otro motivo muy distinto. ¿Querés que te lo diga?

—Soy todo oídos, patrón.

—Pues andá enterándote de que esta mesma tarde yo estiraré la pata y tuito el pago podrá difrutar de un velorio como hace mucho tiempo no se ve en el país. Habrá chupandina a bocha, vaquillonas con cuero, empanadas, pasteles y hasta pollos al natural... ¿Comprendes ahura? ¡Ja! ¡Ja! ¡Ja!...

El Cuervo, que al oír las primeras palabras de su patrón había dado un respingo enorme, al igual que los peones, acabó por soltar a su vez la carcajada.

—¡Je! ¡Je! ¡Je!... ¿Pollos al natural tamién, ha dicho? Ya maliceo por qué lao se nos viene, don Tigre. Y me parece que nos vamos a divertir de lo lindo. ¡Je! ¡Je! ¡Je!...

—Veo que sos inteligente, Retinto. Pues hablando claro, me moriré por unas horas nomás, las suficientes pa que ese pícaro del Zorro caiga en la trampa y se ponga al alcance de mi platiao. Y ahura, muchachos, a preparar un velorio dino de mi persona y mi prestigio político. Pero, eso sí, dende ya les alvierto que al que caiga en la bobada'e descubrir mi treta le via dejar el cuero como pa que no pueda sacarse ni un tientito. ¿Entendido?

—Entendido, patrón.

—Queda a tu cargo la organización del velorio y no repares en gastos, che Tiznao. ¡Ah, y que el Picapalo te mande el mejor cajón que tenga, pues no es un cuerpo cualquiera el que lo va a ocupar, modestia aparte!

—Pierda cuidao, don Tigre. Sus órdenes serán cumplidas al pie de la letra.

Y así diciendo salió de la cocina el Cuervo, resuelto a no descuidar el más mínimo detalle del asunto, a fin de prepararle al Overo un velatorio digno de tan empingorotado personaje.



Alrededor de las tres de la tarde de ese mismo día, la estancia estaba atiborrada de bichos. Con su habitual diligencia había difundido el Loro la noticia de la muerte del Tigre, abatido, según él, por una apoplejía fulminante. Y unos por adulonería, otros por mera curiosidad, otros por dar satisfacción a estómago y garguero —pues el chismoso pajarraco pregonaba a los cuatro vientos que el velorio del felino, por expresa disposición de este, no tendría carácter de duelo sino de principesca fiesta, con mucho de comer y de beber—, todos los vecinos del pago quisieron hacer acto de presencia en la sala mortuoria o, cuando menos, en la bien provista despensa del «extinto».

Rodeando el ataúd, que era de los más lujosos, y cuyas incrustaciones de oro y nácar resplandecían a la luz de los altos cirios, estaban los allegados y correligionarios de más confianza del Tigre, fumando cigarro tras cigarro, empinando copa tras copa, y hablando mientras tanto de la fragilidad y fugacidad de la vida.

—¡Pobre compadre! ¡Juerte y vendiendo salú lo vide aquí ayer mesmito! ¡Quién iba a carcular esta disgracia, amigo!

—Es que no semos nada, don Capincho.

—Tiene razón, don Lobo. Pero alcance otro trago, pues. Al fin y al cabo, lo que uno come y chupa es l'único que lleva de este cochino mundo...

La Lechuza, por su parte, rezaba en un rincón interminables oraciones por el alma del *finadito Tigre*, rogando al cielo que le perdonase los múltiples pecados que, como todo mortal, habría cometido sin duda a su paso por la tierra.

Y el enlutado Carau, que había aprovechado tan propicia ocasión para llorar a sus anchas, solo interrumpía a largos intervalos aquel monótono llanto para empuñar la tijera y recortar los pabilos de las velas.

Inmóvil en el féretro y con el rebenque escondido debajo de la mortaja, el Overo aguardaba pacientemente la llegada del Zorro. Pero transcurría el tiempo y su astuto enemigo no asomaba el hocico por allí.

Ya empezaba el rencoroso Tigre a temer por el fracaso de su plan —que tantos desvelos habíale costado urdir—, y a lamentar los ingentes gastos que demandara el velorio, cuando he aquí que desmontó Juan de su Ñandú en el galpón de la estancia, y simulando una pena que estaba por cierto muy lejos de sentir, se acercó acompañado por el Cuervo a la puerta de la sala mortuoria.

—Dentre, Juancito, déale un beso al finao, el pobre, que tanto lo quería, aunque las aparencias dijiesen lo contrario. Poquito antes de dírsenos, casualmente, estuvo hablando de usté y alabando su inteligencia y su güen corazón...

Aquel palabrerío del Cuervo, que contrastaba con la habitual parquedad del pajarraco, tuvo un efecto contraproducente, pues sirvió para poner alerta al siempre desconfiado Zorro, el cual contestó:

—Déjeme que me reponga un poco comiendo alguna cosita. Con la debilidá que traigo y el dolor que me ha causado la injusta muerte de don Tigre, corro peligro de ponerme a llorar a gritos en cuanto dentre, y eso es indino de un varón como yo, ¿no le parece?

—Ta visto que sí, Juancito. Puede pasar nomás a la dispensa.

—Con su permiso, entonces.

Llamó Juan al Ñandú para que lo acompañara a comer, y mientras masti-

caba ávidamente la tierna carne de un pollo le advirtió:

—Ahura dispués, cuando yo dentre a la sala ande están velando al Overo Viejo, vos esperame en la puerta, Patas Largas, no sea que el finao se levante de la mesa y quiera darme una tunda. En estos tiempos suceden tantas cosas raras que un redepente hasta a los dijuntos les da por resucitar...

—Eso es un disparate, Juan. ¿Ande se ha visto semejante cosa?

—Vos cerrá el pico, bobeta, y hacé lo que te mando, por las dudas...

Una vez que ambos atiborraron de comestibles sus respectivos estómagos, el Zorro entró a la pieza mortuoria y empezó a lamentarse con teatrales aspavientos.

—¡Qué disgracia tan grande, caballeros! —exclamaba—. ¡El pais ha perdido a uno de sus mejores hijos, si no el mejor de tuitos! ¡Porque el finao don Tigre era lo que se dice un oriental de ley, no dispreciando a naides! ¡Guapo, honrao, generoso y servicial como el que más!... ¡Qué disgracia!... ¡Qué disgracia!... En tanto pronunciaba aquellas palabras —que el felino oía complacidísimo—, se acercó a la mesa, levantó cauteloso la mortaja y vio el temible y conocido rebenque. Entonces, con una pluma que había sacado al Ñandú para escarbarse los dientes, empezó a hacerle cosquillas al Tigre en el hocico, que era su parte más sensible. Y viendo que los bigotes de este se movían, lo cual acabó de confirmar sus sospechas, deslizose velozmente hacia la puerta y gritó mientras se horquetaba de un salto sobre el lomo de su *pingo*:

—¡Que lo vele otro más bobo, don Tigre, pues yo no facilito dijuntos cosquillosos!

Al advertir que su plan había fracasado, igual que tantos otros, el Overo se tiró rebenque en mano de la mesa, entre desmayos y gritos de la concurrencia, y rugió con voz terrible:

—¡Esperate que yo te via enseñar, Zorro trompeta!

Pero ya Juan se perdía de vista campo afuera, pegado al lomo de su veloz Ñandú.

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1963, pp. 161-164.

16.

INSOMNIO

El Viejo Pancho

I

Es de noche; pasa
rezongando el viento
que duebla los sauces
cuasi contra el suelo.
En el fondo escuro
de mi rancho viejo
tirao sobre el catre
de lecho de tientos,
aguaito las horas
que han de traerme el sueño,
y las horas pasan
y ni yo me duermo,
ni duerme en la costa
del bañao el tero,
que ocasiones grita
no sé qué lamento
que el chajá repite
dende ayá muy lejos...
¡Pucha que son largas
las noches de invierno!

II

A través del turbio
cristal del recuerdo
van mis años mozos
pasando muy lentos.
Y dispués que gozo
si a vivirlos güelvo,
pensando en los de ahura
no sé lo que siento...
Noviyos sin guampas
yeguas sin cencerro,
potros que se doman
a juerza e cabresto;
bretes que mataron
los lujos camperos,
gauchos que no saben
de vincha y culero,
patrones que en auto
van a los rodeos...
¡Pucha que son largas
las noches de invierno!

III

La puerta del rancho
tiembla porque el perro
tirita contra ella
de frío y de miedo...
Tuito es hielo ajuera,
tuito es frío adentro,
y las horas pasan,
y yo no me duermo;
y, pa pior, en lo hondo
de mi pensamiento
briyan encendidos
dos ojos matreros
que persigo al ñudo
pa quemarme en eyos...
Son los ojos brujos
que olvidar no puedo,
porque ya pa siempre
robáronme el sueño.
¡Pucha que son largas
las noches de invierno!

● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1959, p. 359.

DESTINOS

Julio C. da Rosa

El día en que trabó relación con Sofío Almada, ya por tercera o cuarta vez el negro Victorio Pereira les había hecho la cruz a las farras. Como era sin fin, andaba de nuevo en la última argolla, sin más que el caballo ensillado, lo puesto y unos pocos reales encima. El otro –cuarentón largo, rico y soltero– tenía fama de ser individuo muy difícil de hallarle el carozo, de machete hasta por un demás, y seco como parto de gallina.

–¿Qué habrás hecho vos, Victorio, para quebrarle la cáscara a ese animal de pelo extraño?...

–Mentiría, si dijese que algo fuera de lugar.

–¡Vamos, negro!...

–Digo que mentiría.

Estaba Sofío Almada, cierta media mañana de fines de agosto, pasándole el último fierro a una tierra para maíz, poroto y zapallo que había levantado al abrigo de las arboledas, cuando luego de atar el matungo en el alambrado del camino real, le cayó Victorio a los gritos:

–¡Pero vecino... esta tierra está que es una leche!...

–Je je... no ha de ser por mal trabajada...

–Más: si ya le mete el grano, lo convido para ir a medias.

–¿A medias?

–Digo.

Lo desarmó la desfachatez del moreno; mas enseguida se repuso, pensando: «todos los que hasta ahora me jorobaron tenían cara de angelito»; contestó:

–Bueno, a medias; pero usted se encarga del carpido de la planta.

–Si usted me lo pide...

«Si usted me lo pide» –se dijo y volvió a decirse Almada, para terminar diciéndose: «este tiznado es capaz de fumar abajo del agua».

Victorio sacó de entre bota y pierna un frasco, y alcanzándoselo, lo convidó:

–Préndale cartucho, don Sofío, vamos a festejar la sociedad.

–No, señor, yo no tomo.

–No tomará porquerías; un hombre como usted... Pero pruebe este elixir y va a ver: caña brasilera de la amarilla, tironeada directamente del barril; buena hasta para el amor.

Almada le pegó un chupón al gollete de la botella, y se quedó lagrimeando y tosiendo; pero como siguieron la prosa, siguió prendiéndole a la amarilla; en cuanto esta lo ablandó, se volvió un libro abierto de su propia vida, sus cosas, sus asuntos. El negro era crudo, pero aquellas confesiones lo largaron hablando solo. «Este don Sofío envejeció vacaray», sacó en limpio.

En la segunda visita, Almada lo recibió como a un amigo viejo:

–¡Pero socio!... ¡La planta está pidiendo azada y usted por esos mundos!...

–Pues aquí me tiene.

–Lo está esperando su pieza.

–No pensará que me voy a instalar en su casa, sin más ni más...

–¿Y por qué no, si los dos somos hombres solos?

–Lo voy a pensar –contestó Pereira y se dijo: «¿Viste o no viste, Pereira viejo, como por larga que sea la seca, siempre termina lloviendo?»...



No bien se hubo instalado, le preguntó el dueño de casa:

—¿No trajo la amarillita aquella?...

—Apenas para un bañito del paladar: bien sabrá usted que a nosotros los chicos la cosa nos viene quemando.

—Si va a buscar, pago yo.

Se mamaron; se abrieron:

—Le prevengo, amigo Sofío, que tanto como esta caña que nos tiene aquí como a dos hermanos, me gustan mucho las barajas, los caballos y los caballitos.

—Capaz no más; pero... ¡cuidado con esa bocha, eh!...

—Y también las mujeres que es un disparate.

—Ahí nos vamos a encontrar más de una vez; pero más cuidado todavía, que esa sí que suele ser bocha brava.

—¡Mire que sabe ser bicho lindo la mujer, ¿eh, Sofío?!...

—No sé quién va a decir que no, pero...

Con otra botella de amarilla estaban festejando la buena venta de la cosecha el día en que le salió Victorio al socio:

—Tengo un negocio de hermano a hermano, para proponerle.

—Pues no lo deje envejecerse antes de nacer.

—Allá va: usted me regala una vaca, y yo se la cambio por quince ovejas preñadas.

—¡Quince ovejas preñadas por una vaca!... («todos los que hasta ahora me robaron tenían cara de angelito»).

—Mire que no le estoy hablando de borregas de plantel.

—Mm...

—Regularonas, no más.

—Bueno... entonces... si regularonas, macanudo.

La caña había servido de introducción; atrás de la caña vinieron después unas pencas en las que los socios perdieron hasta las ganas de comer, y luego una pueblereada cuyo costo de café, hotel y quilombo les alivianó el cinto hasta patearles el hígado a Sofío y Almada.

Un buen día el negro amaneció —en rancho recién construido a los fondos del establecimiento de Almada— propietario de buena cantidad de cabezas lanares y vacunas.

—Usted allá y yo aquí —le había dicho el amigo.

—Nos vamos a extrañar, don Sofío.

—Lo voy a extrañar yo a usted.

—Mire que...

—¡Mire que nada!... Los hombres traen sus destinos.

—Si usted dice... de repente...

—Ya me va a contar.

***

Durante una recorrida, a Almada se le ocurrió arrimarse al rancho de Victorio. Lo recibió una rubia bastante conservada, a quien él le encontró cara conocida, pero por mucho que la buscó en la memoria, no pudo encontrarla.

—¿Victorio?

—No está.

—Campereando...

—No; de embarque.

—Ajá... ¿qué bicho?

—Todo bicho que camina...

Días después —con lo puesto, el caballo ensillado y unos restos que pudo juntar— estaba Victorio contándole al otro de la a a la zeta.

—¿Y la que le dije? —preguntó Sofío.

—Se embarcó.

Luego de farrearlo un rato, le prometió la reposición de los bichos vendidos; finalmente, dijo:

—Ahora, en serio: otra vez trate de no subir tan arriba.

—¿De qué arriba me habla?

—...¡Tan luego una rubia, un hombre como usted!...

—«Un hombre como usted» quiere decir un negro, ¿no es verdad?

—¡No señor, no es eso!

—¿Entonces?

—Quiero decir que a falta de una negra retinta, se busque una café con leche, una mulata, una bayana...

Poco tiempo después, Victorio se dio el lujo de presentarle, allí mismo, a una negrita veinteañera, más negra que un luto cerrado. Después de los cumplidos, se despachó:

—Calculo, don Sofío, que ahora podrá darme un certificado de negro buen negrero, ¿no?

Almada se hizo el desentendido; después de oír conversar a la recién llegada, pensó: «esto sí que es salir un hombre de lo hondo, para caer en lo profundo».

Antes de los seis meses, estaban de nuevo cambiando palabras:

—La negrita que usted me recomendó, don Sofío, quiere irse para el pueblo.

—Sí... ¿y usted?

—¿Querrá creerme que estoy pensando en seguirle el rastro, y que...?

—¡Si podré querer creerle!... ¿Hacienda y eso?

—Ya liquidé todo.

—¿Qué piensa hacer con ese caballo y el apero?

—Torrarlos antes de embarcarme.

—Le compro todo.

—Mire que es un piojoso que dejé para estas últimas vueltas, y que las garras no le sirven ni al gringo más relajado.

—No me importa; son recuerdos del amigo.

—¡Vamos, don Sofío, mire que nos conocemos, eh!...

—¿Qué quiere que le diga?... Yo a usted lo espero pronto, de nuevo por aquí.

—Capaz que por eso de los destinos, que usted dice.

—De nada, por ahí puede andar la cosa.

• Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1980, pp. 134-136.


BANCO DE SEGUROS
DEL ESTADO – 1941
ALMANAQUE



La salvaguardia

La importancia del seguro se advierte en una colección de consejos, lecciones y enseñanzas.

La proyección editorial del *Almanaque* favoreció que el Banco de Seguros del Estado divulgara entre sus lectores una variada cartera de seguros (contra el granizo o de vida, entre varios otros), con primas reducidas y una vocación de respaldar el trabajo de los uruguayos en general, y de los productores rurales en particular. Las páginas que siguen reúnen extractos de cuentos, propagandas y ejemplos muy edificantes que animan a los lectores a asegurarse.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1941.*



● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1958, p. 452.

HISTORIA QUE PARECE CUENTO

Un día, uno de los agentes de granizo del Banco de Seguros insistía con un chacarero reacio para que asegurase su sembrado, un buen trigal de cien hectáreas que empezaba a espigar.

—No, amigo, no aseguro —decía el chacarero.

—¡Pero, hombre, no sea porfiado! ¡Vea que su trigal va a producirle mucho dinero, y si llega a caer una granizada puede perderlo!

—No aseguro, porque soy buen cristiano.

—¿Y el ser buen cristiano qué tiene que ver con el seguro?

—Pues por eso, porque el buen cristiano debe sufrir los males que Dios le mande; aguantarlos quieto y sin quejarse. Él sabe por qué lo hace.

Y no hubo forma de convencer a este buen hombre de que se puede ser muy buen cristiano y asegurar sus cosechas contra el granizo; como se puede también matar langosta o combatir otras plagas sin por eso dejar de ser religioso.

Pasaron unas semanas y una gran tormenta descargó su furia sobre el pago. Cayó granizo, mucho granizo, y la chacra de nuestro hombre quedó sin una espiga sana.

Cruzaba él el sembrado a todo el galope de su caballo, contemplando su ruina y lamentándose de su mala suerte, cuando una rodada lo dejó tirado en el campo, más muerto que vivo.

Recogido a tiempo, fue conducido a su rancho, donde los cuidados de su familia y la asistencia de un curandero (no había médico en la localidad) lo ayudaban a recuperar la salud.

Allí fue a verlo el agente, que era su amigo, hallándolo lleno de ungüentos y vendajes y quejándose de fuertes dolores.

—¿Cómo va ese valor, amigo? —le dijo.

—Ya lo ve, pobre y lastimado. El trigo, perdido, y el cuerpo derrotado. Gracias a los remedios...

—¿Qué remedios?

—Pues, los que me da el curandero.

—Pero, ¿cómo? ¿No decía usted que lo que Dios manda hay que sufrirlo? Si Dios le ha mandado esas lastimaduras y esos dolores, aguántelos sin quejarse y sin ponerse remedios. Eso es, según usted, lo que el buen cristiano debe hacer.

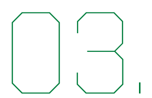
—Bueno, amigo. Ahora veo que he estado en error, usted tenía razón. Si hubiese asegurado mi trigo, no habría andado a la disparada por el campo, porque estaría seguro de no perder nada: no habría rodado, y...

—Y habría tenido con qué mantener su familia, pagar la renta y pagar al pulpero: todo lo cual es mucho más cristiano que abandonarse a lo que viniere.

—Le prometo que el año que viene no me toma sin seguro. Como usted dice: el gasto es poco, el beneficio puede ser mucho.

Publicamos el caso porque en realidad existen entre algunos habitantes de la campaña preocupaciones semejantes: preocupaciones absurdas, ya que los mismos que consideran que nada deben hacer para contrarrestar los malos efectos del granizo, porque es Dios quien lo envía, persiguen las demás plagas sin tener en cuenta que debe ser ese mismo Dios quien las reparte en el mundo.

- **Publicado en *Almanaque del labrador*, 1915, pp. 121-122.**



UNA VANA SOMBRA ESTREMECE AL HOMBRE



Cuando vemos que un hombre se independiza, cuando trabaja por su propia cuenta, cuando afronta solo las eventualidades, lo admiramos. Pero si por sentirse excesivamente fuerte quiere aventurarse contra los diversos riesgos que pueden salirle al paso, entonces dejamos de admirarlo, para considerarlo suicida.

Atinado y prudente es, en cambio, protegerse. Así como hay armas agresivas, hay elementos de defensa. Desde las armaduras de los siglos XV, XVI y XVII hasta nuestros seguros del siglo XX. Fundamental es protegerse. Prever. El Seguro de Accidentes Corporales Individual debe estar con usted. Si usted es patrón, si usted es profesional, si usted trabaja por cuenta propia, debe garantir su futuro. Sus manos, sus piernas, su cabeza son sus herramientas de trabajo. Valórelas, hágalas valorar. Nadie desea mal a nadie, nadie pretenderá su incapacidad física. Pero… usted tiene que saber cuánto vale, cuánto le dan por una parte de su cuerpo que por un accidente no puede responder a su actividad vital.

Nuestros días deben ser felices, vivimos la alegría de nuestra euforia de trabajo. Con todo… a veces… «Una vana sombra estremece al hombre», dijo sentenciosamente el rey David. El rey David leía en el pensamiento y la conciencia de los hombres. Es ese natural temor —sentido tal vez en un instante— de lo que nos pueda deparar el futuro lo que nos estremece. El seguro es una respuesta tranquilizadora a esa interrogante que nos hacemos nosotros mismos. El seguro individual desvanece esa sombra.

Consúltenos.

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado,* 1961, p. 247.**

BREVES + BREVES

SOBRE LOS RESFRÍOS. Al cabo de dos años de intensas investigaciones, facultativos norteamericanos han anunciado estos descubrimientos acerca de los resfríos: las mujeres se resfrían más fácilmente que los hombres; el período de la vida de una persona más vulnerable a los resfríos es el comprendido entre los 20 y los 29 años, y el período menos vulnerable se alcanza después de los 50 años de edad. El hábito de fumar ejerce muy poca influencia en los resfríos; estos comienzan más frecuentemente los lunes que cualquier otro día de la semana.

Al borracho fino, ni el agua basta ni el vino

EN CASA DE UN CLIENTE

—¿No es cierto que si usted, por un accidente casual, llega a faltarle a su familia, la dejaría en una mala situación económica?

—Usted puede decir en la miseria. Prefiero que hablemos de otra cosa; solo al pensarlo me estremezco.

—Es una causa más para hablar de ello, el asunto vale la pena. ¿Con qué cuenta usted para impedir que sus hijos mueran de hambre o que lleguen a ser vagabundos y posiblemente criminales?

—Al fin y al cabo, tengo amigos que no serían capaces de abandonarlos.

—¡Que no lo serían! Está usted en un error. ¿Qué derecho pretende usted invocar para que sus amigos no abandonen a su familia? También tienen ellos sus deberes que cumplir, hacia sus esposas e hijos, antes de dedicarse a los de los otros.

—Es cierto.

—Admito como usted que si ellos estuvieran libres, cederían a los impulsos de su generosidad, hasta algunos no tendrían inconveniente en imponerse algunas privaciones para poder contribuir al sostén de las víctimas de su imprevisión, pero esto no les es ni permitido, ni posible. Se alejarían, pues, con tristeza de la puerta de su casa, en adelante abandonada, por no poder aportar su ayuda sin perjudicar a quienes tienen la obligación de mantener.

—Es probable.

—Supóngase, al contrario, un seguro de varios miles de pesos, de los cuales una parte serviría para subvenir los primeros gastos; la situación cambiaría completamente: los amigos, los vecinos, no teniendo que temer confidencias peligrosas para sus pobres bolsillos, prodigarían sus consejos.

—Que no les costarían nada.

—Pero que posiblemente valdrían mucho. Hablarían con la viuda, demasiado absorbida en su reciente dolor para encarar fríamente su situación, sobre el empleo más conveniente de su modesto capital. Quien hubiera titubeado en prestar $ 100, por temor de perderlos, a pesar de su confianza en la probidad de su esposa, ofrecería su garantía, si fuese necesario sus economías, para completar la suma suficiente para adquirir un pequeño negocio.

—Lo que le permitiría educar y hasta emplear útilmente a sus hijos al lado de ella.

—Note usted que la honradez no es suficiente como un factor de crédito, si no está acompañada de una apariencia de solvencia.

—Lo comprendo demasiado.

—La previsión de un padre de familia, traducida en un seguro, siendo la beneficiaria la compañera de su vida, es un testimonio irrecusable de estima y cariño, que le hace adquirir o conservar el respeto y la simpatía; su abandono, al contrario, parece casi una ofensa para la viuda, al mismo tiempo que lo es para la memoria del difunto. La malignidad pública es capaz de considerar este olvido de los deberes del marido, sea como una prueba de egoísmo culpable, o como una venganza de los errores pasados de la mujer.

—¡Qué calumnia!

—Si usted desea que a su esposa se la considere digna de protección, empiece por protegerla usted. Una economía



de $ 200, $ 150 o de $ 100 anuales no está por arriba de sus recursos, si usted pone cuidado en obtenerla.

—Puede ser.

—Su esposa, si le hace usted conocer su intención, lo ayudará, en un interés de seguridad muy legítimo, y sobre todo por el bienestar de sus hijos.

—Tiene usted razón. Si yo falleciese sin dejar ningún recurso a mi esposa, no solamente quedaría en una situación muy delicada, sino que se podría creer que yo fuera un hombre sin conciencia, o que ella no merecía mi estima. Eso no sucederá, haré economías y las colocaré en una caja de ahorros.

—Es usted una excelente persona y ya sabía yo que llegaríamos a un acuerdo. Una caja de ahorros es una buena institución, pero no cumpliría con el fin que usted se propone; mucho mejor es un seguro de vida.

—¿Y por qué?

—Porque el día de su fallecimiento se limitaría la caja de ahorros a devolver las sumas que usted hubiera depositado.

—Lo cierto es que si yo he depositado $ 1.000, no se les pueden entregar a mis herederos 2.000.

—Está equivocado: el Banco de Seguros del Estado devuelve, en la mayoría de los casos, en el momento del fallecimiento, una suma muy superior a aquella que recibe del asegurado.

—Esto me parece muy dudoso.

—Se lo voy a probar. ¿Qué edad tiene usted?

—30 años.

—Usted se puede asegurar por $ 5.000 mediante una prima anual de $ 121,40, es decir, una suma más de 40 veces menor a la asegurada; tiene usted como consecuencia un margen de 40 años para completar el depósito de la suma que el Banco de Seguros del Estado se obliga a pagar a su familia.

—Me hace usted una buena oferta.

—Se la haría más ventajosa a un hombre más joven. Para uno de 25 años, la prima es de $ 93,25 anuales, y de 21, de $ 85,80 solamente, y por el mismo capital asegurado de $ 5.000. Pasará usted los 70 años. Es posible, pero no es seguro.

—Desgraciadamente, no.

—Si usted muere a los 60 años...

—¿Pagarían en proporción a las sumas entregadas?

—A pesar de que usted habría depositado alrededor de los tres cuartos de los $ 5.000, el Banco de Seguros del Estado pagaría la suma íntegra. Le pagaría lo mismo si usted falleciese habiendo entregado la mitad, el cuarto, un décimo, o también, una sola de las primas anuales.

—Usted bromea.

—De ninguna manera: asegurado hoy, si usted falleciese dentro de los ocho días, su familia cobraría inmediatamente los $ 5.000 estipulados en la póliza, o sea una cantidad más de 40 veces mayor que su primera entrega. Una caja de ahorros, en el mismo caso, devolvería fielmente sus $ 121,40, ni un centésimo más ni uno menos. Usted ve que la diferencia de 40 a 1 no es para despreciarla.

—¡Cómo no! Pero siempre no se muere en la cama: una chimenea le cae a uno en la cabeza, un auto lo atropella, un criminal lo mata en una calle desierta, y la familia queda sin nada.

—¡Qué esperanza! Los fallecimientos causados por accidentes o crímenes están a cargo del Banco de Seguros del Estado.

—Del resultado de estas explicaciones veo que un seguro es más ventajoso

para la familia que un depósito en una caja de ahorros. Pero esta última tiene sobre el Banco de Seguros una ventaja que usted no le puede desconocer.

—Afirmo de antemano lo contrario.

—Los trabajadores, los comerciantes como yo, algunas veces pueden hacer unas modestas economías, pero no siempre les es fácil conservarlas. Si de pronto nos sorprende una enfermedad, una crisis comercial, nos vemos obligados a echar mano de cualquier recurso. Una caja de ahorros nos devolvería, a la primera gestión, nuestros depósitos, mientras que su Banco de Seguros nos negaría cualquier subsidio.

—Se equivoca usted. Si ya ha pagado los tres primeros años, o más, el banco le prestará una parte de sus entregas.

—¿Siempre que se reembolse?

—El banco no se lo reclamará nunca. La cantidad que usted hubiera recibido sería un simple préstamo, al módico interés del 6%, a deducir del capital que debería ser pagado más tarde a sus herederos.

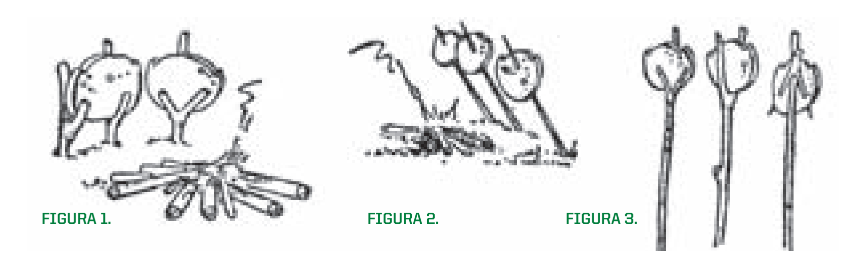
—Si es así, el seguro es una buena medida de previsión. Pensaré en ello, y es probable que me asegure. Pero, déjeme usted el tiempo necesario para consultar a algunos de mis amigos.

—Pues, entonces, que tenga usted buena suerte en la elección de sus consejeros, pero, en su lugar, yo no consultaría nada más que mi corazón y mi conciencia.

L. Bergerón

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1926, pp. 99-105.**

BREVES + BREVES


FIGURA 1. FIGURA 2. FIGURA 3.

TOSTANDO PAN AL AIRE LIBRE. Cuando se hace *camping*, el primer día se dispondrá de pan fresco, pero los días subsiguientes el pan se volverá cada vez más duro. Conviene, entonces, hacer tostadas, y si no se dispone de una rejilla especial, se pueden colocar las tajadas de pan a proximidad del fuego, en cualquiera de las tres formas que ilustramos.

En la figura 1 se han colocado las tajadas sobre pequeñas horquetas clavadas en tierra a proximidad de un pequeño fuego *indio*; a medida que se tuestan unas, se reemplazan por otras nuevas. En la figura 2 se observa cómo con simples ramitas afinadas en sus extremos resulta sencillísimo hacer calentar las tajadas de pan. La figura 3 muestra distintas maneras de sujetar tajadas de pan en el extremo de pequeñas ramas que se tienen con la mano cerca del fuego.



● Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1953, p. 331.

PÉREZ CASTELLANO. EL CERCO Y EL SEGURO CONTRA GRANIZO

Hace un siglo, Pérez Castellano dirigiéndose a los hortelanos del Miguelete les recomendaba que hiciesen un buen cerco para proteger sus sembrados. Tal recomendación estaba concebida en los siguientes términos:

Cerco: «Empiezo por el cerco; porque el cerco es por donde empiezan, o deben empezar, todos los que intentan ejercitarse en la agricultura... Pues sin cercar la tierra se expone el labrador a ver destruido en pocas horas el trabajo de mucho tiempo. ¿Qué zozobra no es la del labrador que, después del penoso afán del día, se acuesta pensando que pueden en aquella noche destruirle los sembrados de que espera la subsistencia de todo el año? ¿Qué aflicción y qué desaliento no son los suyos cuando se levanta y los ve destruidos? Pues esa zozobra y ese desaliento son lo que se evita haciendo de antemano un buen cerco que resguarde sus sembrados y arboledas».

Después de estas sencillas palabras de un hombre que durante 40 años había estado en contacto directo con la tierra, removiéndola con sus propias manos y esperando de ella en pago los frutos generosos del esfuerzo, seguía el estudio comparativo de la mejor manera de obtener un buen cerco, exponiendo sus experiencias sobre los cercos vivos de talas, membrillos, tunas y pitas, y llegando a recomendar el uso del de talas por tratarse de un árbol que prospera en cualquier terreno, que da bien en los altos como en los bajos, que no es perseguido por la hormiga, ni carcomido por gusano alguno, porque tiene más espinas que hojas, produce madera flexible difícil de quebrar en sus primeros años y después buena madera dura para diversos usos en la vida rural, proporcionando además leña que hace fuego alegre.

Pero ¿un labrador que hubiese llegado a cercar con talas sus sembrados estaba libre, al acostarse, de pensar que podía aquella noche perder la cosecha de que esperaba la subsistencia de todo el año?

Indudablemente no.

Aun teniendo un buen cerco, seguramente, los hortelanos del Miguelete que siguieron al pie de la letra los consejos de Pérez Castellano no dormían a pierna suelta durante muchas noches del año, pues si bien estaban garantidos de los perjuicios de los animales que apetecían el verde alimento producido por el labrador para la venta y no para engordar los bueyes del vecino, no tenían garantía alguna contra las tremendas granizadas que en pocos minutos destruyen un sembrado, haciendo cesar de golpe toda esperanza de que el trabajo del año llegue a remunerar el rudo empeño.

Luego, pues, el granizo era un motivo de zozobra para el labrador, una causa de aflicción y desaliento.

Los labradores de entonces, menos felices que los de hoy, estaban a la merced de ese enemigo terrible, no tenían defensa alguna; los de hoy, por suerte para estos, tienen en su mano el medio de reducir a elemento despreciable el posible daño del granizo; tienen la seguridad de que en el cálculo de las probabilidades económicas de la sementera pueden



hacer casi desaparecer la incógnita que antes representaba la probabilidad de la ruina parcial o total producida por una granizada.

Recuerdo la granizada que sufrió Montevideo el 26 de junio de 1877. Ella fue de feliz memoria para los vidrieros, pues no dejó ni un solo vidrio sano de las claraboyas de la ciudad, ni uno de los faroles del alumbrado público, y produjo la pérdida total de las sementeras del radio que abarcó el azote. ¡Granizada memorable en la que se recogieron piedras del tamaño de una manzana!

Más próximas pero menos fuertes fueron las de enero 15 de 1903 y septiembre 3 de 1909, en las que los granos alcanzaron a más de 30 mm de diámetro y fueron también de desastrosos efectos para la agricultura, produciendo pérdidas totales en ciertos cultivos.

Pero sin necesidad de referirse a estos casos de excepción, los labradores saben que todos los años, con mayor frecuencia en el invierno y la primavera, tienen que contar con la desagradable visita de una *manga de piedras*.

Esto está confirmado por observaciones de 31 años que establecen que solo en un año la visita no se hizo sentir en los alrededores de Montevideo al menos.

Fuertes o flojas, pues, en una u otra estación, el labrador tiene la seguridad de que sus tierras serán azotadas por el granizo, y esa inseguridad de la violencia del mal y de la posibilidad de que aparezca en el momento más perjudicial es un riesgo que hoy no debe correr ni un solo labrador. Correrlo es mostrar una imprevisión que lo coloca en un plano de inferioridad, indigno del noble ejercicio de la agricultura.

El Banco de Seguros del Estado ofrece a todos los agricultores del país el gran favor del seguro contra el granizo mediante el pago de primas módicas que comprenden por ahora el resarcimiento de los daños que el hidrometeoro causa sobre cultivos de trigo, lino, avena, cebada, alpiste y viña.

Las primas que el banco demanda son tan bajas que el agricultor puede salvar su importe con unas pocas horas más de trabajo durante el año, con un poco más de cuidado en la selección de la semilla o en la elección del abono, una vigilancia mayor de su cultivo para librarlo de sus enemigos los pájaros, los insectos, los yuyos, o una mejor elección de la tierra.

Las facilidades que tiene hoy el agricultor para el seguro mencionado son tales, que nadie puede ser compadecido —como lo era antes— por haber sufrido daños causados por granizo en los cultivos sujetos a seguro; muy al contrario, el haberlos sufrido debe ser una nota de descrédito que debe poner a la víctima en situación de no considerársela persona grata si solicita un terreno de arrendamiento, si intenta buscar socio para cualquier empresa o si se presenta a solicitar que se le abra crédito en cualquier institución bancaria.

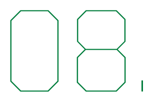
En resumen, quien no hace uso del seguro de granizo dentro de los límites en que lo ofrece el banco tiene en su contra la presunción de ser una persona cuya vinculación no es deseable.

Daniel García Acevedo

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, pp. 119-123.



Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1945, p. 216.



EN LA ECONOMIA DEL PAIS POR EL BIENESTAR NACIONAL

PLAN DE VIVIENDAS ECONOMICAS

DEUDA PUBLICA

HOTEL EN SALTO

HOTEL EN PAYSANDU

HOTEL EN FRAY BENTOS

INVERTIDO EN PROPIEDADES, CAMPOS, ETC. $ 10.000.000

BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO

MONTEVIDEO · URUGUAY

- Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1951, contraportada.

¿QUÉ ES EL SEGURO DE VIDA?

Padre de familia, que no tenéis la certidumbre de poder legar a los seres que os son queridos el bienestar que ambicionáis para ellos, si se os dijera, indicándoos una casa sólidamente construida, bien situada y de una renta segura:

–¿Os sería agradable dejar esta casa a vuestros hijos?

–Sí, sin duda –responderíais–, si me fuera posible pagarla.

–¿Y si no se os reclamara el precio, sino solamente un interés proporcionado a la edad que tenéis hoy en día: menos de 2,5% a los 30 años, de 3% a los 35, de 3,5% si tenéis 40, de 4,5 si frisáis en los 50, y de 7% si sois sexagenario?

–Yo podría hacer ese sacrificio, pero llegaría siempre un momento en el que sería necesario que el capital fuese pagado por mí o por mis hijos.

–Nunca, ni por vos ni por ellos.

–Pero, ¿si yo muriera prematuramente?

–Vuestra deuda se extinguiría con vos, y ellos serían propietarios sin tener que hacer ningún desembolso.

–¿Aun cuando yo no hubiera pagado más que tres o cuatro anualidades?

–Aun cuando no hubieseis pagado más que una. Si os ocurriera un accidente al día siguiente de la firma del contrato, ese contrato tendría pleno efecto.

–¿Y si yo alcanzara una edad avanzada, como tengo motivos para esperarlo?

–Nunca viviríais bastante para haber hecho un mal negocio.

–Yo quisiera creeros, pero esto me parece muy hermoso para ser cierto.

–Nada es más serio; suponed el lugar de una casa, que por bien edificada que esté, estará expuesta a la depreciación, un capital de 20.000 francos, de 50.000, de 200.000, según la importancia de la prima anual que os agrade consagrar a esta constitución de herencia: tal es el mecanismo del seguro de vida, aplicable a las posiciones sociales más humildes como a las más elevadas. Sobre mil casas bien o mal construidas, ¿cuántas deben, término medio, escapar al incendio?

–Novecientas sesenta, a lo más.

–Sobre mil hombres de los más robustos y de los mejor constituidos, ¿cuántos deben escapar a la muerte?

–Ninguno.

–¿Por qué, entonces, aseguráis vuestra casa y no aseguráis vuestra vida, que es más preciosa y está más expuesta?

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1930, pp. 343-344.**

BREVES + BREVES

SOBRE EL AMOR. Alguien decía hace poco a François Maurise (cuyo nuevo libro *Diario de un hombre de treinta años* aparecerá próximamente):

–Vivimos siempre separados de lo que amamos.

–Tal vez –replicó Maurise– basta que un ser querido viva cerca de nosotros, no para que lo amemos menos, pero sí para que dejemos de percibir que lo amamos.

¡PUEDE SER DEMASIADO TARDE!

En materia de seguros, tiene exacta aplicación el aforismo aquel de «no dejes para mañana lo que puedes hacer hoy». En efecto, ¿de qué servirán, por ejemplo, las lamentaciones del labrador que no ha querido asegurar su sembrado, cuando vea que el granizo cae sobre él y arruina en un momento todas las esperanzas que cifraba en la producción del año? ¿De qué le servirá que la cosecha prometiese ser buena, que los precios sean elevados, si su siembra está perdida? ¿A quién culpará de este resultado, sino a sí mismo, a su falta de previsión? ¿Con qué dinero pagará al comerciante sus gastos del año?

Pero no; el labrador *pensaba* y se *disponía* a asegurar, solo que fue dejando el asunto de un día para otro, esperando, tal vez, a que el trigo creciese, a que macollase. En esto, inesperadamente, como siempre, vino el granizo y ¡adiós sembrado, todo quedó perdido! *Pensó* en el seguro cuando era ya demasiado tarde.

Otro tanto puede decirse del seguro de incendio. El comerciante, en general, descuida o pospone el contratar un seguro que cubra su comercio contra un riesgo tan inminente como es el de que el fuego reduzca a cenizas, en una hora, su trabajo de muchos años; y lo que es aún peor, ¡que le coloque en el caso de no poder hacer frente a los compromisos que hubiese contraído!

¿Por qué no asegura? El argumento de que el seguro es caro no es tal, puesto que es sumamente barato en comparación con el riesgo de que el asegurador se hace cargo.

Veamos si no.

Supongamos un comerciante de cuchilla, es decir, establecido en pleno campo, donde no existe recurso alguno de agua ni de gente que en un caso desgraciado pueda contribuir a la extinción del fuego o a la disminución de los daños. La pérdida, en tal caso, puede ser total.

¿Cuánto pagaría? Una friolera. $ 7,75 por cada $ 1.000 de seguro. Es decir que un comercio cuyas existencias fueran de $ 4.000 pagaría anualmente 31. Por esta pequeña suma, el Banco de Seguros del Estado asume la responsabilidad de las contingencias de todo un año, durante el cual el comerciante podrá dormir tranquilo sabiendo que si por una fatalidad cualquiera se incendiase su casa, el banco le indemnizaría, de inmediato, el importe de los daños que hubiese sufrido.

¡No dejes para mañana lo que puedas hacer hoy!

- Publicado en *Almanaque del labrador*, 1921, pp. 129-131.

BREVES + BREVES

Saint-Hilaire, en 1827, le escribía a Larrañaga desde Orleans: «Temo que la posición de vuestra patria se oponga a que continuéis cultivando la ciencia. Yo no he encontrado en América ninguna persona tan capaz de hacerla progresar y miraría como una desgracia que os vierais obligado a descuidarla».



Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 32.


Banco de Seguros
del Estado
ALMANAQUE



El país natural

Breviarios de astronomía, botánica, biología o zoología. El retrato clínico de nuestra naturaleza se enriquece a través del siglo.

Cómo diferenciar un hongo comestible de uno venenoso, cómo curar la locura, qué tan veloz es el vuelo de las aves, cuáles son los secretos y curiosidades del cuerpo humano, cómo son las principales hortalizas o las hormigas cortadoras son algunos de los extractos de interés científico recopilados en este capítulo. Es que esta publicación ha dado siempre testimonio de una investigación científica en desarrollo pujante durante una centuria.

◀ *Portada del* Almanaque del Banco de Seguros del Estado *del año 1942.*

01.

HONGOS COMESTIBLES Y VENENOSOS

1. En nuestros bosques indígenas no crecen —lamentablemente— especies comestibles de hongos.

2. En los bosques plantados con árboles importados (especialmente pinos), se desarrolla una cantidad de especies de hongos comestibles y también algunas venenosas.

Para utilizar las primeras en la cocina sin ningún riesgo, basta con aprender a reconocer unas pocas por sus caracteres exteriores y limitarse a ellas. He aquí cuáles:

a. El *hongo panal* o *cepa*, cuyo nombre científico es *Boletas granulatus* (fig. 1), excelente comestible, fresco o en conserva.

b. El *lactario* o *Lactarius deliciosus* (fig. 3), también buen comestible.

c. El *hongo del eucalipto* o *Pholiota spectabilis* (fig. 4), que solo es agradable cuando es joven, pues los hongos desarrollados tienen un sabor amargo.

d. El *hongo de la arena* o *Tricholoma bruneum* (fig. 5), comestible aceptable. Crece en los pinares y se conserva largo tiempo.

e. El *hongo verde* o *Amanita phalloides* (venenoso y hasta mortal; un solo sombrero puede ocasionar la muerte de toda una familia). Aparece en los robledales o encinales. Es fácil de distinguir por la envoltura que presenta su pie (fig. 8).

f. El *hongo matamoscas* o *Amanita muscaria* (fig. 9), muy característico, es también venenoso aunque no es mortal.

g. El *entoloma* o *Entoloma lividum* (fig. 10), aunque raro, es fácil de reconocer (tiene envoltura en su pie). Es venenoso.

No existe ningún procedimiento para hacerle perder a un hongo su poder venenoso, ni tampoco ningún método casero que permita asegurar que es o no venenoso, a pesar de las afirmaciones de personas que se suponen entendidas (en realidad, mal informadas).

3. En nuestros campos y praderas es útil saber reconocer tres especies más o menos abundantes:

a. El *agárico* o *champignon* o *Agaricus campestris* (fig. 2), que aparece sobre todo en los potreros empastados y húmedos, principalmente en la primavera y el verano, después de la lluvia. Es un comestible de buena calidad, sea en estado fresco, sea desecado.

Hay una especie muy vecina: el *agárico yodofórmico*, no comestible, que se reconoce por tener manchas amarillentas y un olor característico de yodoformo.

b. El *hongo esponja* o *vejiga de lobo*, o *Lycoperdum giganteum*, muy conocido; cuando es joven y blanco al corte, es comestible y recomendable (por ejemplo, en forma de tortilla).

c. El *lepiota* (fig. 7), fácil de distinguir por su pie, muy alto, el color del sombrero y su olor algo desagradable. Aunque no venenoso, *debe descartarse*.

Rodolfo V. Tálice
DOCTOR

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1968, p. 224.

El mal cobrador hace mal pagador

01: HONGOS COMESTIBLES

FIGURA 1.

FIGURA 2.

FIGURA 3.

FIGURA 4.

FIGURA 5.

FIGURA 6.

FIGURA 7.

02: HONGOS VENENOSOS

FIGURA 8.

FIGURA 9.

FIGURA 10.

Ceño y enseño (instrucción) al mal hijo hacen bueno

02.

EN EL CAMPO DE LA ASTRONOMÍA

Impera en todo el universo una fuerza inmensamente poderosa que cuando mantiene unidas las moléculas y los átomos de los cuerpos se llama cohesión; gravedad cuando atrae los cuerpos hacia el centro de la Tierra dándoles peso; gravitación o atracción cuando vincula entre sí por cadenas invisibles los astros de un sistema. Ahora bien: es la única fuerza de las conocidas como actuando en la maravillosa máquina del universo de la que se ignora en absoluto lo que es, cómo actúa y la razón misma de su existencia. La luz, la electricidad, se trasladan a velocidades apenas concebibles, de cientos de miles de kilómetros por segundo, pero, en fin, a velocidades medibles. La acción de la gravedad a través del espacio es sensiblemente instantánea aun cuando se ejerza a millones de kilómetros de distancia.

La zona de los asteroides, planetas de dimensiones tan pequeñas que el mayor, Ceres, mide apenas 80 km de diámetro, y que circulan alrededor del Sol en el espacio comprendido entre las órbitas de Marte y de Júpiter, es curioso que señale la separación entre los planetas pequeños (Marte, Tierra, Venus y Mercurio) y los planetas de grandes masas (Júpiter, Saturno, Urano y Neptuno).

Nuestro sistema solar es un átomo perdido en la inmensidad del espacio, como quiera que astrónomos modernos atribuyen al sistema sideral del que forma parte nuestro Sol 10.000 años luz de diámetro. Ahora bien: si fuese posible recorrer la distancia que separa diametralmente dos puntos extremos de la órbita del planeta Neptuno, la última del sistema, a una velocidad de 200 km por hora (velocidad que apenas alcanzan hoy los mejores aeroplanos y los más poderosos automóviles), se tardarían en recorrerla *5.000 años.*

La estrella Alfa de nuestra hermosa constelación austral el Centauro, que es la más próxima a la Tierra, dista de nosotros unos 40 billones de kilómetros. Para llegar hasta ella en razón de 200 km por hora se necesitarían 24 millones de años.

En los fenómenos de la naturaleza abundan los misterios. El 19 de marzo de 1848 se produjo un eclipse total de Luna, y, a pesar de estar la Luna enteramente envuelta en la sombra de la Tierra, su visión se conservó tan clara que muchas personas no quisieron creer que se estaba verificando un eclipse. Foster, que observó este eclipse desde Brujas, refiere que los diferentes detalles del disco de la Luna eran casi tan visibles como en una noche ordinaria.

En el eclipse total de Luna del 18 de marzo de 1771 el disco lunar desapareció tan completamente que no se pudo descubrir ni con telescopio.

En el eclipse total de Luna del 12 de julio de 1870, un notable astrónomo, S. Johnson, observó que una mitad de la superficie lunar era completamente invisible tanto a simple vista como con el telescopio.

El primer telescopio se construyó en el año 1609. Un año antes un tal H. Hans Lippershey, constructor de anteojos en Middelburgo (Holanda), descubrió que si

se miraban los objetos lejanos a través de algunos lentes de cristal convenientemente distribuidos, aparecían aquellos como más próximos. En este principio fundó Galileo Galilei, el gran astrónomo y filósofo florentino, el *tubo óptico* que lo llevó rápidamente a descubrimientos inesperados. Con ese pequeño catalejo de cinco o seis diámetros de aumento (¡qué lejos estaba de los telescopios modernos que alcanzan cientos y cientos de diámetros!), maravilló al mundo con el descubrimiento de los satélites de Júpiter, las fases de Venus, las manchas solares, las montañas volcánicas de la Luna, el anillo de Saturno, etc.

El astrónomo norteamericano G. E. Hale sostiene que el diámetro máximo a que puede llegarse útilmente en la construcción de los telescopios refractores es de un 1,5 m y de 2,7 m en los reflectores.

El espectroscopio muestra que, a pesar de nuestro origen solar, no existen en el Sol cuerpos abundantísimos en la Tierra como el nitrógeno, el cloro, el azufre, así como el oro y el mercurio.

Algunos astrónomos se inclinan a considerar la Tierra y la Luna como un planeta doble más que como un sistema de planeta y satélite.

Hay muchas ideas populares erróneas respecto de las supuestas influencias ejercidas por las fases lunares sobre la Tierra. Muchos creen, por ejemplo, que los cambios de tiempo dependen de los cambios de la Luna. Pero la palabra cambio no tiene así sentido, ya que las fases de la Luna cambian continuamente durante todo el curso de aquellas. La Luna es visible en el mismo momento físico en una gran parte de la Tierra, y con seguridad que todos los lugares desde los cuales puede vérsela no gozan del mismo tiempo. Además ni la observación más cuidadosa ni las estadísticas que se extienden a más de cien años consiguieron demostrar ninguna relación entre las fases de la Luna y la condición del tiempo.

La mayor aproximación de la Luna que puede llegar a dar un telescopio, según una autoridad en la materia, es la de mostrar su superficie como la veríamos a simple vista si distara de nosotros poco menos de 400 km. El punto más pequeño visible debería medir a lo menos unos 60 m.

Los dos últimos satélites de Júpiter, descubiertos respectivamente en 1908 y 1914, lo mismo que el noveno satélite de Saturno (Febe), ofrecen la particularidad inquietante y que engendra una duda molesta dentro de las modernas teorías de la constitución del sistema planetario solar: se mueven en sentido retrógrado, o sea, de este a oeste, cuando todos los demás cuerpos nacidos o desprendidos de la nebulosa primitiva solar se mueven de oeste a este.

En 1861 apareció un gran cometa, y el día 30 de junio está comprobado que la Tierra y la Luna pasaron a través de su cola sin que nada particular se observara, salvo una luminosidad especial en el cielo.

Luis Morandi
(Apuntes de lectura de la obra *El universo al día*, de Cecil C. Dolmage.)

Publicado en *Almanaque del labrador*, 1920, pp. 111-117.

CURIOSIDADES DE NUESTRO CUERPO

En el complejo organismo humano existen cantidad de detalles apenas mencionados en los textos corrientes de anatomía y fisiología (destinados a escolares y liceales).

Son –sin embargo– interesantes y muchos de ellos de un conocimiento harto provechoso.

Vamos a describir algunos de fácil acceso para cualquier persona.

Adoptaremos el estilo de preguntas y respuestas para la mejor comprensión del lector.

–¿Cuál es el órgano más pesado del cuerpo?

–Muchos interrogados responden: el hígado.

No obstante no es así: el órgano más pesado es el sistema cutáneo. En efecto: el hígado pesa 4 o 5 kg; la piel entera, unos 15-16 kg.

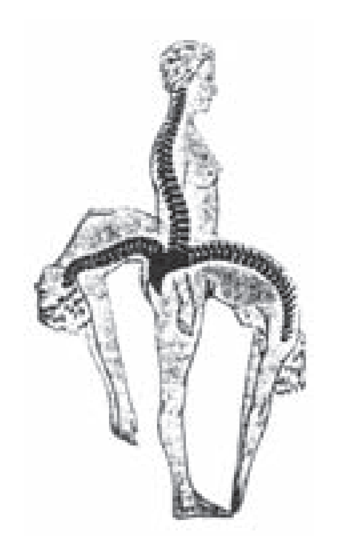


FIGURA 1. La elasticidad de las 32-33 vértebras permite estas flexiones extremas hacia adelante y hacia atrás.

–¿Cuántos sensorios o sentidos se cuentan sobre nuestra piel? (Que ha de considerarse un verdadero sistema cutáneo.)

–No son solamente cinco, como se admite habitualmente.

Se registran realmente 15 o 20 sentidos –distintos, cada uno con su localización anatómica.

Entre ellos cabe mencionar: el del calor, el del frío, el de la presión suave, el de la presión profunda; el del roce, el del dolor, el de la discriminación entre dos puntos, etc.

Vale la pena señalar algunos datos sobre la estructura de nuestra piel.

Cada centímetro cuadrado de piel encierra:

- 3 millones de células (epidérmica y dérmica).
- 3.000 células sensitivas.
- 200 terminaciones doloríficas.
- 25 aparatos registradores de estímulos táctiles.
- 400 glándulas sebáceas y sudoríparas.
- 12 aparatos registradores del calor.
- 2 del frío.
- 10 pelos.
- 1 mm de asas vasculares.
- 4 mm de asas nerviosas.

Además posee la piel una sensibilidad acústica comprobada por todo asistente a un buen concierto cuando escucha algún fragmento musical vibrante y emotivo.

En fin, investigadores armenios han probado que ciertos no videntes muestran una capacidad visual en su piel.

Se explica de ese modo que la piel es el órgano que tiene mayor representación en la corteza cerebral.

Y durante la etapa del desarrollo del embrión, la piel es el primer órgano externo en aparecer junto con el sistema nervioso central.

Podemos vivir sin visión, sin olfato, sin audición, sin gusto, pero no podemos vivir sin piel.

—¿Cuánto tiempo se detiene el corazón cada día, teniendo en cuenta sus sucesivas contracciones? Es decir, las sístoles y las diástoles (al igual de una mano que se cierra en puño y se abre).

De las muchas personas interrogadas poquísimas supieron responder ni siquiera aproximadamente.

Sumando el sexto de segundo de cada distensión cardíaca, el reposo del corazón de una persona joven equivale a unas cuatro horas por día.

De modo que el corazón de una persona de 80 años ha descansado así unos 20 años, ¿qué le parece?

—¿A qué velocidad circula la sangre por las arterias, las venas y los capilares?

—A una muy alta, según es dable deducir por los siguientes datos:

- Del corazón al cerebro —ida y vuelta— la sangre tarda 7-8 segundos.
- Del corazón a la extremidad de los dedos de los pies —también entre ida y vuelta— la sangre tarda de 18-20 segundos.

—¿Cuánto tiempo vive un glóbulo rojo?

—Unos 20 días, generalmente; nunca más de 30, y como carecen de núcleo son incapaces de reproducirse.

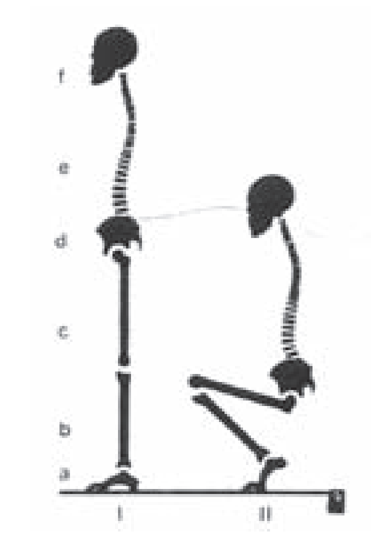


FIGURA 2. A la izquierda la posición correcta de la columna vertebral en la posición de pie. A la derecha la posición en cuclillas demuestra la flexibilidad de la columna y de la articulación de la rodilla.

Cada segundo se están generando —especialmente en la médula ósea— millones de glóbulos rojos para reemplazar a los que mueren.

Cada cuerpo humano encierra en su sistema circulatorio 5 l de sangre, aunque beba 10 o 15 l.

Habitualmente bebemos un par de litros de agua, pero si visitamos localidades saharianas, los primeros días estamos obligados a beber hasta 15 l.

Otra preguntita interesante:

—¿Para qué sirven las lágrimas? La respuesta común es siempre la misma: «para lubricar la conjuntiva de los ojos».

La contestación es correcta, pero incompleta.

Estamos todo el día llorando, puesto que el corrimiento de las glándulas lacrimales es continuo.

Pero las lágrimas cumplen otra función sumamente importante: corren por un orificio de la órbita ósea cuyo



conducto termina en las fosas nasales, y allí —en el corriente superior— humedecen el aire que respiramos.

Y además en ese lugar está situado un pequeño ganglio nervioso que regula el corrimiento de las gotas de acuerdo con el grado de humedad reinante en la atmósfera.

Si el tiempo está seco, el goteo es más rápido. Vale decir: el ganglito en cuestión oficia de regulador del aire inspirado (que debe ser húmedo).

Más interrogantes corporales:

—¿Cuántos huesos integran un cuerpo humano?

—Más de 600 entre voluntarios (que movemos a voluntad) e involuntarios (que son activados por el sistema autónomo o vago-simpático).

—¿Cuántos huesos llevamos?

—Más de 200 (incluyendo las vértebras, los pequeños huesecillos del oído y los sesamoides —también diminutos— que asientan en las articulaciones de los dedos).

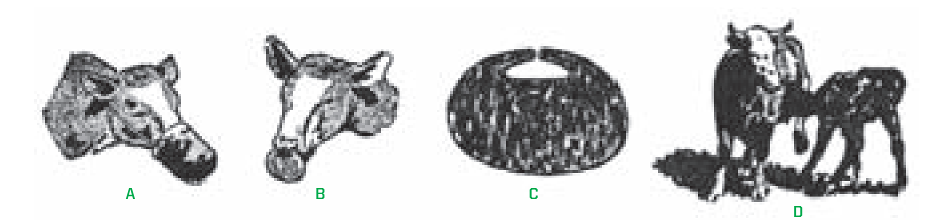
La columna vertebral —como en todos los mamíferos— cuenta con 32 o 33 vértebras. La jirafa tiene el mismo número de vértebras cervicales que el hombre.

Esa columna es —en realidad— la que corresponde a un animal cuadrúpedo. No es la que requiere un bípedo como el hombre. Ello explica la cantidad de trastornos que se originan en todas las personas al cabo de los años y la necesidad de recurrir a los quiropractas (los especialistas en enderezar columnas mediante manipulaciones).

Rodolfo V. Tálice
DOCTOR

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1993, pp. 94-96.

BREVES + BREVES



A los terneros se les pone una trompeta para que no puedan mamar (A). Se le da también ese nombre a un trozo de cuero que se cuelga en los agujeros de la nariz del animal, y allí queda pendiente como una argolla (B). Al colocar la cabeza en posición de mamar, esta trompeta les tapa la boca; también se confeccionaban con una lata; a la de cuero se le colocan unos clavitos con las puntas hacia fuera (C); cuando el ternero pretende mamar, estos clavos molestan a la madre, que se aleja (D). Este aparato, que revela la inventiva de nuestra gente de campo, no impide comer y beber al animal. (Dibujos y textos adaptados de relatos de Enrique Rapela.)

El que te dice la copla, ese te la sopla

CURACIÓN DE LA LOCURA

El doctor Enrique Llamas dio una conferencia en Bogotá, Colombia, y en la Universidad Javeriana acerca de la curación de la locura por medio de la operación quirúrgica. Los psiquiatras más afamados han tratado de buscar un remedio a la demencia, pero hasta hoy su único aporte consiste en teorías más o menos abstrusas. Consideran notables alienistas que la locura precoz es hereditaria; Freud dice que se debe a un complejo resultante del choque entre el subconsciente que quiere manifestarse y el consciente que lo reprime. Hasta hoy se ignoraban las causas de la psicosis constitucional; ningún científico podía explicarse cómo se producía el desequilibrio, sin aparente lesión de las células nerviosas.

Conocidas las diversas conjeturas de los sabios europeos, puede la ciencia colombiana enorgullecerse por haber sido uno de sus miembros, el doctor Enrique Llamas, el descubridor de las causas que motivan la psicosis constitucional. El doctor Llamas demostró en su conferencia que la locura se debía a focos de infección. Citó, para comprobar su aserto, varios casos radicalmente curados. Algunas de las personas que fueron liberadas de los manicomios por el doctor Llamas dieron en el salón de actos de la Facultad Javeriana testimonio público de su curación. El doctor Llamas, después de ocho años de estudiar intensamente las distintas manifestaciones de locura, llegó a la conclusión de que la demencia es una encefalitis tóxica. Las toxinas se originan en los casos de amigdalitis y sinusitis.

La idiotez era considerada como incurable; el doctor Llamas extirpó los focos de infección y de ese modo restableció completamente a un individuo que era maniático, idiota y epiléptico.

Freud cree que para curar una simple neurosis se requiere un tiempo indefinido; el galeno colombiano obtuvo, para quienes a él acudieren, una total mejoría después de dos o tres meses de operados.

La importancia del descubrimiento hecho por el acreditado médico colombiano no tiene límites. El mundo avanza. La ciencia penal, la educación y la sociología van con este descubrimiento a sufrir una transformación que nadie soñara, ni en sus más cálidos delirios de progreso.

Ferri decía que el criminal era un degenerado ingénito; ahora surge como lógica consecuencia la certidumbre de que el anormal las más de las veces comete un delito no porque haya heredado el impulso vesánico, sino porque tiene focos de infección que al enviar toxinas al cerebro quebrantan el recto funcionamiento del órgano central.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1936, pp. 132-133.

BREVES + BREVES

Señor industrial: ¿Ha pensado usted que muchas lesiones graves ocurridas en máquinas pudieron ser evitadas por una más cuidadosa enseñanza y entrenamiento del operario?

Deja la carne un mes y ella te dejará tres

CALENDARIO FLORAL



Clavel sencillo granadino.

Clavel del florista.

Clavel súper doble.

Las plantas de jardín pueden clasificarse según varios aspectos: color, altura, época de floración, clase de suelo preferido, exposición (sol o sombra), resistencia a la sequía, lugar de colocación en el jardín y muchos otros. Es interesante por lo tanto conocer algunas de estas características de las plantas florales para así obtener los mejores efectos en nuestro jardín. Todo amante de las flores puede, pues, conociendo diversas características, tener flores en su jardín en diferentes épocas del año, y no cultivar solo flores de verano. Si todas las plantas de un jardín florecen en esa estación, el lugar no tendrá tanto interés en los otros meses del año. Así, pues, se deberán diversificar las siembras para tener flores durante todo el año. En nuestro país es posible tener flores todos los días del año, y no es necesario para ello disponer de muchas especies de plantas.

En casa del gaitero todos son danzantes



01: CLASIFICACIÓN DE ALGUNAS FLORES POR COLORES

Flores azules

- Espuela de caballero
- Viudita
- Cinogloso
- Artoctis
- Centáurea
- Nemofila
- Reina Margarita
- Agerato
- Lobelia
- No me olvides
- Pensamiento
- Flox
- Lupino
- Petunia
- Linaria
- Juliana
- Arvejilla
- Thlaspi

Flores rosadas

- Reina Margarita
- Brinco
- Lupino
- Alelí
- Espuela de caballero
- Viudita
- Boca de sapo
- Portulaca
- Gerbera
- Gonfrena
- Godetia
- Vinca
- Petunia
- Flox
- Verbena
- Clarkia
- Penstemon
- Clavel
- Cosmos

Flores rojas

- Reina Margarita
- Boca de sapo
- Coral
- Flor de papel - zinnia
- Linda flor - botón de oro
- Taco de reina
- Espuela de caballero
- Amapolita
- Celosía
- Verbena
- Petunia
- Amaranto
- Flox
- Geum
- Mesembriantemo
- Penstemon
- Clavel
- Cosmos
- Cretona
- Siempreviva
- Valeriana
- Dalia
- Gladiolo
- Tulipán
- Marimonia
- Lino
- Arvejilla
- Crisantemo

Flores blancas

- Lupino
- Reina Margarita
- Flor de papel
- Boca de sapo
- Viudita
- Vinca
- Flox
- Ilusión
- Verbena
- Thlaspi
- Aliso
- Portulaca
- Clavel
- Cosmos
- Alelí
- Valeriana
- Arvejilla
- Azucena
- Dalia
- Gladiolo
- Crisantemo

Flores amarillas

- Crisantemo
- Centáurea
- Flor de papel
- Viudita
- Tagete
- Aliso
- Geum
- Gaillardia
- Gerbera
- Caléndula
- Botón de oro
- Taco de reina
- Verbena
- Boca de sapo
- Amapola de California
- Piretro
- Flox
- Girasol
- Pensamiento
- Clavel



Taco de reina.

Arvejilla.



Reina Margarita.

Quien a uno castiga a cientos hostiga

02: PREFERENCIA DE LAS PLANTAS POR DISTINTOS TIPOS DE SUELOS

Prefieren suelos alcalinos:

- Aliso
- Clavel
- Thlaspi
- Brinco
- Taco de reina
- Pensamiento
- Flox
- Arvejilla
- Zinnia

Prefieren suelos neutros:

- Agerato
- Reina Margarita
- Caléndula
- Gaillardia
- Lobelia
- Petunia
- Salvia

Prefieren suelos ácidos:

- Botón de oro
- Tagete
- Nicotiana
- Verbena
- Brinco

Florecen en suelos muy pobres:

- Aliso
- Brinco
- Centáurea
- Caléndula
- Petunia
- Amapola de California
- Botón de oro
- Godetia
- Celosía
- Amaranto
- Taco de reina
- Portulaca
- Gallardia

Resistentes a la sequía:

- Centaurea Cyanus
- Girasol
- Membriantemo
- Salvia
- Linda flor
- Campánula
- Flox
- Zinnia
- Euforbia
- Koquia
- Portulaca

Florecen en lugares sombríos:

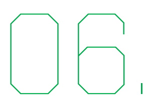
- Aliso
- Clarkia
- Godetia
- Flox
- Mímulo
- Boca de sapo
- Cinogloso
- Lupino
- Pensamiento
- Penstemon
- Centáurea
- Amapola de California
- No me olvides
- Digitales
- Saxifraga

Para el cultivo de las flores es sumamente importante una cuidadosa preparación del suelo. Es necesario que todos los años se fortalezca el suelo agregándole especialmente estiércol bien descompuesto en cantidades que según la naturaleza del terreno del jardín puedan extenderse en una capa de 5 a 10 cm de espesor.

Algunas plantas prefieren suelos alcalinos, y si este es demasiado ácido se le pueden agregar cada dos o tres años de 2 a 5 kg de cal cada 10 m^2, según la reacción.

Si las plantas crecen con vigor no son necesarios más abonos, pero si se notan raquitismo, follaje amarillento y falta de floración, defectos que no sean debidos a enfermedad o ataque de insectos, deben incorporarse otros elementos nutritivos al suelo. Se puede incorporar superfosfato de calcio en el momento de la plantación o algunos de los abonos completos comerciales de marca reconocida, los que tienen los elementos necesarios y deberán utilizarse según las instrucciones del fabricante.

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1951, pp. 279-281.



LAS HORMIGAS CORTADORAS

Los daños que producen estos insectos en Uruguay son enormes, ya que una estimación nos daría cifras varias veces millonarias; en 1966 se estimó en $ 50.000.000, cuando perjudicó principalmente praderas, cultivos forrajeros y cerealeros, instalación y primeras fases del desarrollo de montes frutícolas y citrícolas, viñedos, cultivos hortícolas, etc.

Las hormigas son insectos que tienen alta resistencia a las condiciones adversas junto con un alto poder reproductivo y adaptabilidad a los más variados ambientes. Un signo de su adaptabilidad es la irregularidad en la forma de los nidos; las crías o prole no tienen una celda determinada, sino que son llevadas de un lado a otro según varían las condiciones ambientales dentro del hormiguero. Su morada (*hoya*) es subterránea, lo que dificulta en gran forma su ubicación por parte del hombre, ya que muchas veces el hormiguero tiene más de una *hoya* comunicadas entre sí y localizadas a diferentes profundidades.

Nuestras hormigas cortadoras tienen hábitos de agricultoras, pues, contra el pensar general, lo que llevan a la *hoya* no lo utilizan en su alimentación, sino que lo usan para cultivar un complejo de hongos que es de lo que se alimentan; pero hay que tener en cuenta que no todo vegetal es el indicado, y es dable observar que muchas veces trozos vegetales son dejados antes de entrar en el hormiguero, o bien sacados fuera por otras obreras. Este complejo de hongos es muy resistente a la acción de los productos fungicidas comunes.

La mayor actividad, en general, la despliegan desde las horas del atardecer hasta las primeras horas del día, principalmente durante las horas de calor.

Vida y costumbres. Ante todo debemos mencionar los principales tipos de hormigas que forman una colonia, que son, como principio general:

a. Reina, es la que funda la colonia y el único individuo que pone huevos. Es de dilatada longevidad, puede vivir entre uno o dos años y trece a quince años, en contraste con los machos, que mueren luego del vuelo nupcial.

b. Obreras, son individuos sin alas, estériles. Son las que realizan toda la labor dentro de la colonia, tales como abrir o cerrar las bocas de entrada o salida del hormiguero, buscar alimento, cortar y transportar los trozos de hojas, cuidar los huevos y ninfas, alimentar las larvas. Existen tres tipos de obreras de acuerdo con su tamaño: chicas, medianas y grandes (y a veces un tamaño más).

c. Crías o prole, que está constituida por huevos, larvas y ninfas, que son alimentadas y cuidadas por las obreras.

El proceso de formación de una colonia, a grandes rasgos, es el siguiente:

Al llegar la primavera, en los hormigueros ya establecidos se producen generaciones sexuadas aladas constituidas por machos y hembras que en determinado momento abandonan la colonia en un vuelo nupcial, durante el cual tiene lugar la fertilización de la hembra. Para el vuelo nupcial son necesarias

condiciones de tiempo especiales, sin las cuales los vuelos no se realizan.

Las hembras fecundadas vuelven a tierra, se despojan de las alas y se encierran en una cuevita muy pequeña, que ellas mismas cavan; construyen así la cámara inicial del nuevo hormiguero. De inmediato vomitan sobre sus propios excrementos una bolita de aproximadamente medio milímetro de diámetro que llevan en un divertículo especial de la faringe, y que no es más que una porción del complejo de hongos tomada del nido materno, que sembrada de esa forma va a constituir la honguera del nuevo hormiguero. Los huevos son muy pequeños y se depositan generalmente en masas de poco volumen.

A veces la reina fecundada no inicia una nueva colonia sino que vuelve al nido original; no existe por parte de los individuos de la colonia ninguna hostilidad; en muchos hormigueros pueden observarse varias reinas.

Si el tamaño del hormiguero se torna exageradamente grande, entonces se separa del núcleo madre un grupo de obreras con una o varias reinas y fundan una nueva colonia, generalmente cerca de la colonia madre; de este modo se constituye lo que se denomina una confederación de colonias.

Habíamos mencionado que las hormigas se alimentan del complejo de hongos que ellas mismas cultivan; pero también es destacable su alimentación de secreciones azucaradas de otros insectos como pulgones, cochinillas, etc., ya sea dentro o fuera de la colonia.

Estudios minuciosos sobre los aspectos referidos se están haciendo en el Centro de Investigación en Fruticultura, Horticultura y Vitivinicultura del Ministerio de Ganadería y Agricultura.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1969, pp. 236-238.**

BREVES + BREVES

IMITACIÓN CEDRO. Los hobbistas que quieran colorear la madera de sus trabajos a fin de darles una apariencia de cedro, pueden seguir el procedimiento que se da a continuación:

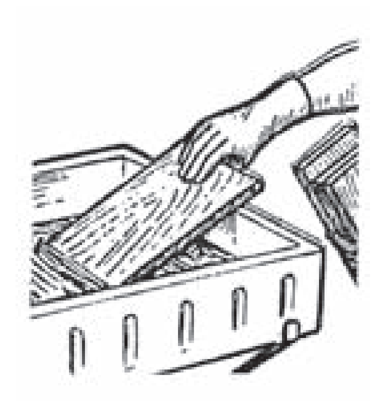
Agua: 1.000 partes; Catecú: 200 partes; Soda cáustica: 100 partes.

Una vez que se ha efectuado la solución anterior, se introduce en ella la madera durante varias horas; luego se quita, lava con agua corriente y seca.

Si no queda del color deseado, se repite la operación.

En caso de tratarse de piezas grandes, se aplica el tinte con un pincel procurando que las pinceladas sean parejas; se dan tantas manos como sean necesarias a fin de que el color sea uniforme.

Luego de seco, se pule, barniza o lustra.



No hay cerradura donde es oro la ganzúa

PRINCIPALES HORTALIZAS



Boniato
Variedades: Colorado común, batata.
Época de siembra: Agosto, septiembre, octubre.
Siembra: Almácigo hecho con boniatos para obtener guías.
Distancia de trasplante: En caballones de 80 por 35 cm.
Labores del cultivo: Plantar las guías en camellones y regar cada una inmediatamente, carpidas y aporcadas.
Cosecha: En otoño cuando han llegado a buen tamaño se cortarán las guías y se cosecharán. Se deberán curar al sol para eliminar algo de humedad para su mejor conservación.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B, C.



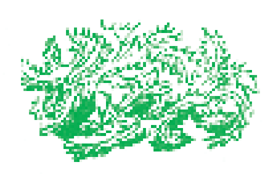
Chícharos
Variedades: De manteca.
Época de siembra: Marzo a septiembre.
Siembra: Directa en el cantero.
Densidad de siembras: En líneas de 30 cm y a chorrillo.
Labores del cultivo: Como cubrirán todo el terreno no saldrá casi maleza.
Cosecha: En verano, como grano seco.



Cebolla
Variedades: Colorada temprana, amarilla inverniza, valencianas.
Épocas de siembra: Según variedades anotadas, de febrero a agosto.
Siembra: Almácigo.
Densidad del trasplante: Líneas de 30 por 10-15 cm.
Labores del cultivo: Carpidas con eliminación de malezas.
Cosecha: Verano, cuando el bulbo está formado.
Valor alimenticio: Vitaminas B, C.

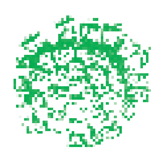


Espinacas
Variedades: Viroflay, de Inglaterra, de Holanda.
Época de siembra: Otoño y fines de invierno y primavera.
Siembra: Directamente en el cantero.
Densidad de siembra: 30 por 15 cm.
Labores del cultivo: Carpidas y riegos.
Cosecha: Se arranca o corta la planta entera. Si se sembraron demasiado densas, cuando tienen tres o cuatro hojas se ralean y se aprovechan.
Valor alimenticio: Vitaminas A, B_1, B_2, C, PP. Minerales: hierro.



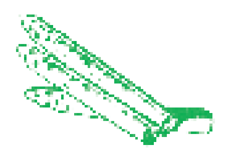
Escarola

Variedades: Pamcaliere, crespa fina, hoja de lechuga.
Época de siembra: Casi todo el año.
Siembra: Almácigo.
Densidad de trasplante: 30 por 25 cm.
Labores del cultivo: Carpidas y riegos. Deben atarse exteriormente sus hojas formando un manojo unos 10 días antes de la cosecha, así se blanquearán y formarán un corazón blanco, tierno y de mejor gusto.
Cosecha: Se arranca toda la planta o se corta; se desechan las hojas exteriores.
Valor alimenticio: Vitaminas: A, B_1, B_2, C.



Coliflor

Variedades: Bola de nieve, Lenormand, Nápoles, italianas.
Época de siembra: Primavera y verano.
Siembra: Almácigo.
Densidad de trasplante: En surcos de 70-80 por 40 cm.
Labores del cultivo: Carpidas, aporques y riegos.
Cosecha: Otoño, invierno y primavera.
Valor alimenticio: Vitaminas A, B_1, B_2, C.



Espárrago

Variedades: Mary y Martha Washington, Argenteuil.
Época de siembra: Primavera.
Siembra: Almácigo para la formación de arañas. Arañas para la plantación definitiva.
Densidad de siembra: En el almácigo 50 por 10 cm. En la plantación de 1,20 a 2,00 por 50 cm.
Labores del cultivo: Formación de camellones antes de la brotación, carpidas continuas para eliminar malezas y conservar la humedad. Destrucción de los camellones una vez las plantas secas en otoño.
Cosecha: Septiembre a diciembre.
Valor alimenticio: Verdes: vitaminas: A, B_1, B_2, C. Blancos: vitaminas: A, B_1, C.

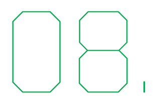
● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1954, pp. 272-273.**

BREVES + BREVES

La primera librería montevideana fue establecida al finalizar el siglo XVIII por el asturiano José Fernández Cutiellos, que en 1815 se plegó a la causa americana.

Se sabe que a la tertulia que se formaba en su librería, papelería y taller de encuadernación concurrían el presbítero Dámaso Larrañaga y otros hombres cultos de la época.

En un inventario de 1805 de la librería, efectuado con motivo del fallecimiento de la esposa de Fernández Cutiellos, doña Lucía Álvarez, figuraban entre sus existencias obras de Neguev, de Murillo, de Antonio Gómez, una historia universal de Buffer, una historia general de Indias en cuatro tomos, epístolas de Cicerón y una geografía y principios de historia, en francés.



¿QUÉ VELOCIDAD TIENE EL VUELO DE LAS AVES?

Se sabe desde hace tiempo que las aves de paso, en sus viajes de emigración, recorren distancias enormes, y un naturista, H. Gatke, estudió su vuelo en la isla de Heligoland, en el mar del Norte, y sabe, como consecuencia, que esas aves, volando a grandísimas alturas, según él a 10.000 y 11.000 m, atravesando un aire que ofrece muy poca resistencia, alcanzan velocidades tan fabulosas como 320 km por hora.

Los ánades y gansos dejan atrás a los trenes más rápidos, pues llegan a volar a velocidades de 130 km por hora. Los tordos y los cuervos vuelan más que corren los mejores caballos de carrera, pues llegan a volar 72 km por hora, y los más lentos, 48.

Ningún hombre en su carrera puede alcanzar la velocidad de las aves corrientes que no nos llaman la atención por la velocidad de su vuelo, que varía entre 16 y 45 km por hora.

Hugo Gladstone cronometró el vuelo de las aves europeas tordo, cuclillo y malvis, y encontró que era de 32 km por hora como máximo.

Algunos otros pájaros, entre ellos la vevatilla, tienen vuelo más rápido.

Igualmente ha sido medido el vuelo de aves como el cuervo, la garza, los gavilanes y otras especies europeas cuyas velocidades oscilan entre 32 y 45 km por hora.

El coronel Meinertzhagen, de la Real Aviación Inglesa, en Mesopotamia persiguió con su avión a una especie de buitre que tiene fama de volar mucho. El avión lo alcanzó y voló a su lado a la velocidad de 177 km por hora, y a poco el buitre quedó rezagado.

Un vencejo describió un círculo alrededor del aeroplano con suma facilidad cuando este volaba a 110 km por hora, por lo que es de suponer que el ave volase a 160.

Solo una vez se ha observado una bandada de pájaros volar a más de 3.000 m de altura, y esto fue en Francia, sobre el frente de batalla, donde el estampido del cañón las hizo, sin duda, remontarse más alto.

De las experiencias realizadas resulta que golondrinas y vencejos son las aves de vuelo más rápido, pues pueden volar como máximo 320 km por hora. Del mismo modo, se ha llegado a saber que el petirrojo vuela a 48, la paloma doméstica a 54 y el cuervo a 55.

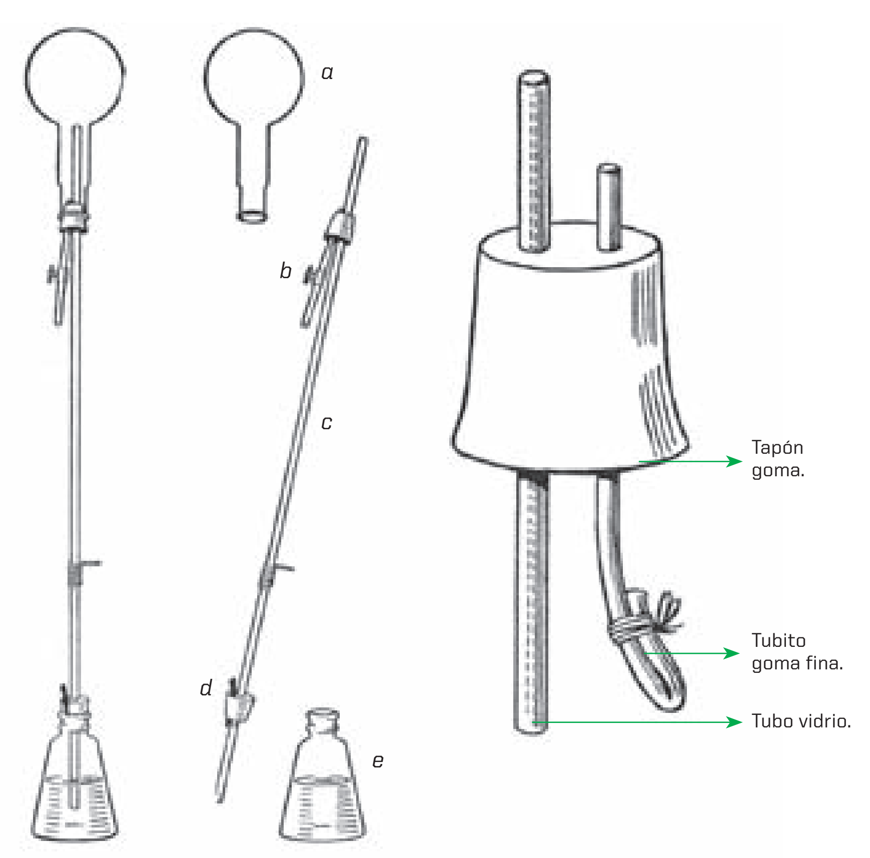
En Amberes se hizo una curiosa prueba. Se agarró una golondrina en la ciudad belga, se la llevó a Compiegne, en Francia, a 273 km una ciudad de otra. Se dio suelta a la avecilla, y una hora y siete minutos después entraba a su nido. Al mismo tiempo que la golondrina, se soltaron tres palomas mensajeras, y la primera llegó tres horas después que la golondrina. En general las palomas vuelan más rápidamente que esta que voló de Compiegne a Amberes.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1937, pp. 115-116.

BREVES + BREVES

El lunfardo es un verdadero vocabulario gremial como tantos otros, es la tecnología de la furca y de la ganzúa. (Jorge L. Borges)

LA PREVISIÓN POPULAR DEL TIEMPO ATMOSFÉRICO



Barómetro modelo J. M.ª Bergeiro.

Con el propósito de suscitar inquietudes nobles y provechosas —en el doble aspecto material y espiritual—, dedicaremos atención especial al motivo enunciado; adelantamos el concepto de que su adopción compensa plenamente el mínimo esfuerzo reclamado.

Se trata de un método sencillo y al alcance de todos cuantos se interesen por aplicarlo; se requieren tan solo virtudes de un poco de capacidad manual —en cuanto a aparatos— y constancia luego en observarlas.

Este curioso y simple procedimiento —divulgado en Europa—, que con muy satisfactorios resultados hace muchos años venimos aplicando en el Uruguay, se funda en la interpretación del *sucesivo* y *recíproco comportamiento* de la *presión atmosférica* y la *temperatura* observadas diariamente a una misma hora siempre; se requiere que dichos valores



se transporten a un simple sistema de gráfica —como el ejemplo que se ofrece— a fin de compulsar las *mutuas variantes.*

Ahora bien: en nuestro propósito de popularizar la aplicación de este método surgía una dificultad; cual es que si los termómetros son fácilmente adquiribles, en cambio los *barómetros* resultan instrumentos muy costosos, a la vez que exigen cierta técnica.

Esta razón nos ha inducido a buscar solución a tal dificultad mediante la aconsejable adopción del *barómetro J. M.ª B.* —ideado por el suscrito—, que es caseramente improvisable a muy exiguo costo y ofrece ventajas de mayor sensibilidad o amplitud respecto a la *magnificación* de las variantes.

Se aclara que, aunque en esta *muestra* figura la ESCALA de la presión atmosférica expresada en milímetros, al adoptarse —como se preconiza en el texto— nuestro sistema de BARÓMETRO caseramente improvisable (véase dibujo correspondiente) conviene que los interesados elijan una ESCALA EN CENTÍMETROS, pues se recuerda que nuestro instrumento de referencia *magnifica* —por su mayor sensibilidad— las variantes que registran los costosos y delicados aparatos clásicos.

El diseño que ilustra estas líneas permite comprender claramente su construcción. Un matraz *(a)* que satisface la función de cámara barométrica; un tubo de vidrio *(c)* que atraviesa ajustadamente un tapón de goma en el que igualmente se ha *enchufado* un grifo o canilla de vidrio *(b)*; en la parte inferior, el tubo atraviesa otro tapón de goma con comunicación al exterior —o toma de aire— mediante un cañito *(en «d»).* En el depósito *(e)* se vierte hasta algo más de la mitad agua coloreada (o preferiblemente alcohol de primus, para no tener que cambiarla por descomposición).

Para mantener en funcionamiento este aparato, proceder de la siguiente forma: *1)* ajustar el matraz *(a)* al tubo; *2)* previo aseguramiento frente a una pared —para que no vuelque—, enchufar todo el conjunto en el depósito de vidrio *(e).* Luego, *aspirar* por el grifo con una pera de goma para hacer subir el líquido por el tubo, hasta la mitad, y cerrar la llave antes de retirar el aspirador; una vez estacionado, se lleva el *cursor* a la posición de ese nivel. Cabe advertir que según casos, por muchos días no es necesario realizar esta operación si no se registran pronunciadas variantes. Finalmente, la advertencia de que se puede prescindir de grifo y suplirlo por un cañito fino que atraviese el tapón, al que se enchufa un tubo de goma capaz de ser apretado con una pinza de laboratorio para obturar la comunicación exterior.

Resumidamente. Para la observación de temperatura, hacer ondular —al exterior— un *termómetro* común durante unos tres minutos. En cuanto al *barómetro* descrito, se anota la cantidad de centímetros que ha *subido* o *descendido* la columna del líquido, a partir del *cursor* (trozo de alambre enrollado en el tubo), tal como se ubicara en la observación del día anterior.

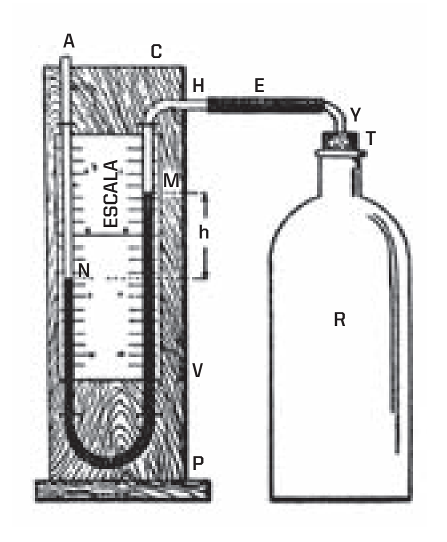
Se recuerda —entonces— que se deben graficar las lecturas *barométricas* y *termométricas* en la misma disposición que ilustra el grabado; corresponde destacar (con relación a nuestro modelo de barómetro aludido) que lo necesario es establecer las variantes *recíprocas* de las apreciaciones.

En cojera de perro y en lágrimas de mujer no hay que creer

Método Gachons.- Parte inferior, fenómenos registrados, para analizar "Reglas" en días anteriores.-

Modelo de *barómetro diferencial* del profesor Roberto Lagarmilla. He aquí otro tipo de BARÓMETRO que cualquier aficionado se puede improvisar. Se debe al ingenio del profesor Roberto Lagarmilla —destacado meteorólogo de múltiples facetas e inquietudes—; fue el primer modelo de esta índole que se conoció en el Uruguay.

(R) vaso termo; (E) cañito de goma que conecta trozo de vidrio del tapón con tubo de vidrio doblado en U que a su vez se fija a una tablilla. Dentro del tubo en forma de U se vierte un poco de agua coloreada. Las variantes de *presión* entre el aire contenido en R y el exterior las acusa el líquido.





Las REGLAS formuladas por Gachons –y que hemos confirmado– son las siguientes:

1. Si las curvas tienen tendencia a aproximarse lentamente una a otra, presagio de MAL TIEMPO.
2. Si se alejan lentamente una de otra, indicio de BUEN TIEMPO.
3. Si se acercan bruscamente, anuncio de intensa depresión que puede prolongarse.
4. Cuando se alejan bruscamente, BUEN TIEMPO DE BREVE DURACIÓN.
5. Si se acercan con sucesivas oscilaciones, PROLONGADO PERÍODO DE MAL TIEMPO.
6. Pero si se alejan también con oscilaciones, signo de BUEN TIEMPO DURADERO.
7. El paralelismo entre ambas curvas indica la CONTINUIDAD DEL TIEMPO REINANTE.

Aclaraciones. Para facilitar la construcción del barómetro J. M.ª B. en caso de hallarse dificultad en conseguir canilla de vidrio, se puede proceder a sustituirla por el artificio siguiente: colocar en el orificio destinado al grifo un cañito de goma (previamente encolado para asegurar mejor obturación) por el cual se aspira el aire del depósito superior hasta elevar la columna líquida a la mitad del tubo; luego se lo dobla cerca del extremo y se lo aprieta fuertemente con piolín.

Finalmente –en el propio espíritu de facilitación–, se puede suplir al matraz por un simple frasco de vidrio o de material plástico (por ser más liviano).

José María Bergeiro
PROFESOR

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros* del Estado, 1959, pp. 88-91.

BREVES + BREVES

DE LA FONTAINE. Asistía La Fontaine al estreno de su obra *Astrea* ocupando un asiento de un palco donde estaban unas señoras que no lo conocían. Y a cada momento censuraba la obra, juzgándola con severidad. Las señoras, cansadas de oírlo, le dijeron al fin:

–¡Caballero! La obra no es lo que usted dice ni mucho menos... Además, es de La Fontaine.

–Con perdón de ustedes –repuso este–, la obra es detestable y La Fontaine un estúpido... Figúrense si lo conoceré bien... ¡Como que soy yo mismo!

Y se retiró del teatro, marchándose al café Marini, en uno de cuyos rincones se quedó medio dormido. Entró en el café un conocido suyo, y al verlo no pudo reprimir su sorpresa.

–¡Qué raro! –dijo–. Usted aquí, en vez de estar en el estreno de su obra.

A lo que contestó La Fontaine:

–No he podido resistir más que el primer acto, y me he venido admirando la paciencia de los parisienses.

Cuando la cólera sale de la madre no tiene la lengua padre

PLANTAS ACUÁTICAS PARA FUENTES DE JARDÍN

Sucede comúnmente que si alguien comienza a interesarse por el cultivo de plantas acuáticas, construirá una fuente —o más de una— para luego ir en procura de las plantas.

Aunque no pueda llegarse a tal simplicidad, el cultivo de plantas acuáticas en nuestro país no tiene prácticamente la más mínima dificultad, excepto la de aquellas que requieren temperatura elevada.

A lo largo de nuestra enumeración se verá que todas las especies tienen exigencias en forma muy particular, o que se las puede agrupar por sus condiciones ecológicas.

Es tal la variedad de plantas acuáticas que aceptan el cultivo, que con ellas puede lograrse todo un jardín: *el jardín de plantas acuáticas.*

Estas no requieren, bajo cultivo, cuidados especiales, ya que viven en un medio fácil, sino lugares o condiciones determinadas, como nivel de agua que puedan soportar, suficiente cantidad de tierra para sus raíces, sol, temperatura, abrigo del viento o alguna otra de menor importancia. En el correr de estas líneas y en la enumeración de las especies, veremos que el hecho de llamárselas *plantas acuáticas* no indica que vivan en el agua de cualquier manera; entre este tipo de vegetales hay toda una gama de acuerdo con su modo de vivir en ese medio. Hallaremos desde las natantes o flotadoras hasta las que arraigan en el fondo que tienen como órganos flotantes sus tallos, sus hojas y aun sus flores, o las que arraigan a orillas y sus tallos invaden el agua flotando mediante su aerénquima u otro tejido especial, hasta aquellas que arraigan bajo el agua mediante fuertes raíces, o tienen robustos rizomas subacuáticos con vástagos u hojas que emergen del agua y viven fuera de ella. Aun nos encontraremos con las llamadas helófilas (amigas del pantano) que viven en suelos encharcados o anegadizos; estas se adaptan para vivir parte de su vida en el agua y parte fuera de ella.

Todas las plantas acuáticas que tengan sus raíces y aun sus tallos o rizomas cubiertos por el agua tendrán muy desarrollado su aerénquima (tejido con espacios intercelulares) formando canales que permitan al aire atmosférico absorbido por los estomas de los órganos aéreos llegar a aquellos otros.

Ahora bien; decir *plantas acuáticas* o *plantas hidrófilas* (amigas del agua) significa que esta clase de vegetales están reunidos por su condición biológica. Dentro de esa condición existen tipos que encuadran en lo dicho y que encierran aun a aquellos que viven con todos sus órganos sumergidos, utilizan en su respiración el oxígeno disuelto en el agua y realizan la función fotosintética mediante los rayos solares que la atraviesan.

Dejaremos de lado este tipo de plantas por ser más apropiadas para peceras que para fuentes de jardines.

La ecología botánica les da nombres científicos, según la manera de vivir, dentro del sistema de clasificación biológica, nombres que por sí solos indican el hábitat de la especie o de grupos de especies, pero no los expondremos aquí



porque nuestra finalidad es el aspecto técnico-práctico para su cultivo. Este no resulta nada complicado, por el contrario, es completamente simple si se sigue la línea de exigencias de las plantas, las que dentro de esta razón pueden ser reunidas en cinco o seis grupos.

1. Las flotantes libres.
2. Las que arraigan en el limo (fondo) y tienen órganos flotantes.
3. Las que arraigan en el limo a relativa o poca profundidad y tienen órganos aéreos.
4. Las que arraigan en la orilla y sus tallos o parte de ellos entran en el agua flotando.
5. Las que arraigan en la orilla y sus órganos no invaden el agua.
6. Las que viven en charcos o lugares anegadizos de escasa profundidad.

Las especies de los dos últimos grupos —en el cultivo— pueden adaptarse a las del 2 y 3.

Agrupadas así puede verse que solamente median los factores agua y profundidad. Hay otro factor importante, la luz. La mayoría de las acuáticas apropiadas como ornamentales exigen gran luminosidad; casi puede decirse que no toleran la mínima sombra.

El factor temperatura favorece a este tipo de plantas, pero de él son tolerantes la mayor parte de las especies.

En las distintas clases de plantas acuáticas debe haber armonía entre luminosidad, profundidad del agua o cantidad de agua que cubra sus órganos subacuáticos y aun temperatura.

Las que arraigan en el limo tienen un máximo y un mínimo de tolerancia en lo que se refiere al agua que cubra sus órganos subacuáticos.

Las flotadoras libres casi no toleran la traslación que les pueda provocar el viento y exigen una profundidad relativa del agua y aun fondo del limo. En estado natural viven siempre en aguas tranquilas.

Las que arraigan a orillas poco toleran la invasión del agua y les es fatal si esta persiste.

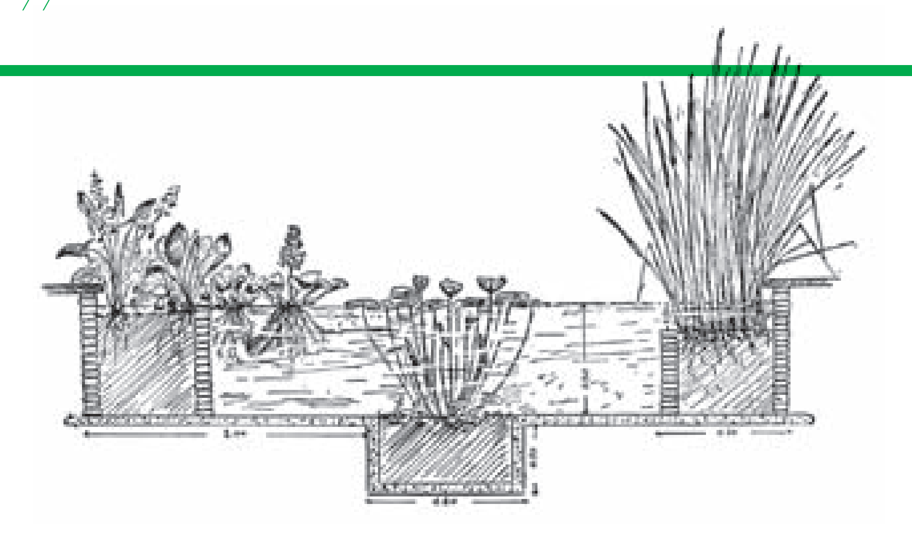
Estos aspectos deben ser tenidos en cuenta para el cultivo. La atenta observación del medioambiente en que vive una planta en estado silvestre nos facilita para darle en el cultivo su hábitat.

En la flora uruguaya existen muchas plantas hidrófilas muy apropiadas para el cultivo, ya por sus notables y delicadas flores como *Eichhornia crassipes* y *E. azurea*, ambas conocidas con el mismo nombre común de camalote, *Hibiscus cisplatinus*, *Hydrocleis nymphaeoides* y otras, así como por su follaje simplemente, como *Thalia*, *Rhynchospora*, *Scirpus giganteus*, *Senecio mattfeldianus*, etc.

El jardín de plantas acuáticas lleva buenas ventajas al jardín de plantas terrestres, no ya en el riego, sino debido a que en el medio en que viven no necesitan de las frecuentes carpidas, ni de la extirpación de malas hierbas, ni son tan fácilmente atacadas por las hormigas u otros insectos dañinos, ni por las enfermedades.

En cuanto a floración, las flores de cualquier especie, variedad o híbrido de *Nymphaea* puede rivalizar con las más hermosas que puedan producir las plantas terrestres. Claro está que las flores de las distintas *Nymphaea* no tienen rival entre las plantas acuáticas.

Las *nínfeas* comunes —mejor dicho, relativamente comunes— en nuestras



fuentes tienen floración diurna, pero existen especies y variedades de floración nocturna.

Abonar la tierra para las plantas acuáticas si bien puede ser exitoso para algunas especies, resulta contraproducente para otras; la *Nymphaea alba* y sus variedades en tierra abonada o humífera producen abundante y notable follaje, pero floración mala; lo mismo sucede en *Eichhornia crassipes*, uno de nuestros camalotes; en cambio da buenos resultados en *Sagittaria montevidensis*, *Nymphaea lotus* y sus variedades, en *Thalia*, en *Cannaglauca*, etc. Debemos destacar el rápido agotamiento de las sustancias nutricias que provoca la citada *Sagittaria* en tierras donde crece, tanto que en el cultivo debe ser necesariamente cambiada la totalidad de la tierra todos los años.

Acerca de la clase y cantidad de tierra que exige cada una de las especies, lo diremos en forma breve al tratarlas.

En el invierno el jardín de plantas acuáticas queda muy reducido en razón de ser muchas de sus especies *croptófitas* y *hemicriptófitas* por una parte, y por otra porque la acción de las heladas reduce a aquellas sensibles al frío.

FLOTANTES LIBRES

Repollito de agua

Pistia stratiotes

Hierba flotadora estolonífera que desarrolla sus hojas en rosetón, puede alcanzar un diámetro de 30 cm, pero comúnmente no pasa de 15. Sus raíces llegan a medir hasta 80 cm de longitud o muy poco más.

Produce flores insignificantes, reunidas en una espádice de 2 cm, poco más o menos.

Vive muy bien en aguas tranquilas con una profundidad de 50 a 90 cm y con fondo de limo.

Acordeón del agua

Salvinia auriculata

Es un helecho que no tiene aspecto de tal. Se presenta como hierba flotadora libre, de unos 10-15 cm de largo, con estolones muy cortos. Debe ser cultivada en aguas cuya profundidad no sea menor de 30 cm ni mayor de 90, con fondo de tierra. Los peces comen sus raíces, que no pasan los 3 cm de largo, lo que trae como consecuencia la reducción de las plantas que pierden así su efecto decorativo.



Acordeón del agua

Salvinia rotundifolia
De menor tamaño que la especie anterior. Ambas viven en estado silvestre en nuestra flora.

Helechito del agua

Azolla filiculoides
Pequeña plantita de la flora autóctona de unos 3-7 cm de largo o muy poco más, y que vive aplanada sobre la superficie del agua. Por fragmentación se propaga rápidamente y cubre totalmente el espacio donde se la cultiva. En estado silvestre cubre en poco tiempo las pequeñas lagunas donde nace. Necesita aguas tranquilas. En el invierno se torna color rojizo.

LAS QUE ARRAIGAN EN EL LIMO (FONDO) Y TIENEN ÓRGANOS FLOTANTES

Nínfea

Nymphaea (fig. 12)
Al género *Nymphaea* pertenecen las especies acuáticas de flores más vistosas. Entre ellas existe gran número de variedades y aun híbridos.

Por lo común la apertura de las flores de esta clase de plantas se produce en las horas de mayor luz, y se cierran cuando esta declina, pero existen especies y variedades de floración nocturna. Generalmente son hierbas perennes con fuertes rizomas que arraigan a una profundidad de 40-80 cm.

Sus hojas son circulares y flotantes generalmente; por lo común pierden la facultad de hojas flotantes —que hace tan elegantes a las plantas— cuando se las cultiva en tierra muy abonada, caso también que hace que su floración se reduzca sensiblemente. (Véase la excepción den *N. lotus* y sus variedades.)

Las nínfeas rizomatosas deben ser raleadas cada tres o cuatro años; esta operación favorece la floración, pues la abundancia de rizomas la reduce.

Damos a continuación las especies, las variedades y los híbridos cultivados entre nosotros.

Nínfea de flores blancas

Nymphaea alba
De las citadas aquí, es la que produce flores de menor tamaño.

Nínfea de flores rojas

Nymphaea alba var. *rubra*
Cuando se la cultiva en abundante tierra, pero no abonada, puede producir flores que alcanzan hasta 15 cm de diámetro.

Nínfea celeste

Nymphaea caerulea
Cultivada en abundante tierra, preferentemente abonada, favorece la floración en lo que se refiere al tamaño; en tierra empobrecida se reduce.

Nínfea o loto

Nymphaea lotus
Nínfea de grandes hojas flotadoras, con flores blancas, grandes y soportadas por fuertes pedúnculos que se elevan sobre la superficie del agua.

Nínfea o loto

Nymphaea lotus var. *dentata*
Esta variedad tiene grandes hojas flotantes y produce flores de gran tamaño cuyo colorido es unas veces rosado y otras azul; como en la especie típica, están soportadas por fuertes pedúnculos que sobrepasan la superficie del agua.

Esta y la anterior deben ser cultivadas en abundante tierra abonada.

Se la multiplica fácilmente mediante semillas.

Nínfea amarilla

Nymphaea mexicana xodorata
Este híbrido de hojas maculadas produce flores amarillas de gran tamaño. Debe ser cultivada en tierra común.

Euryale feroz

Planta anual muy semejante a *Victoria regia*, pero sus enormes hojas circulares y flotadoras –que en nuestro medio pueden llegar a medir 1,2 m de diámetro– carecen del reborde de 5 cm o más característico de esta.

Necesita lugar abrigado y buena cantidad de tierra (1 m o más) bien abonada. Es de origen chino.

Hydrocleis nymphaeoides (fig. 10)

Conocida en algunos países con el nombre común de amapola del agua.

Hierba estolonífera que arraiga a orillas o a poca profundidad, con tallos y hojas flotantes. Produce flores amarillas muy semejantes a una pequeña amapola.

Debe ser cultivada en tierra común renovada cada dos o tres años.

Aponogeton distachyus (fig. 1)

Hierba de rizomas tuberosos. Arraiga a una profundidad de 40-80 cm y tiene hojas largamente pecioladas con lámina elíptico-lanceoladas y flotadoras.

Flores blancas, muy fragantes, dispuestas en dos falsas espigas de 4-5 cm de largo, en forma de horqueta y con brácteas semejantes a pétalos.

Vive mejor en tierra humífera.

Limnanthemum humboldtianum (fig. 13)

Especie indígena que no tiene nombre vulgar; de hojas flotantes, orbiculares u orbicular-cordadas, totalmente verdes o maculadas con una zona semicircular.

Flores de poco tamaño, vistosas, de pétalos blancos cuyo aspecto es delicadísimo debido a sus márgenes fimbriadas.

Vive bien en el limo a una profundidad de 20-35 cm. Es preferible cultivarla en tierra común o arena ligeramente abonada.

LAS QUE ARRAIGAN EN EL LIMO A RELATIVA O POCA PROFUNDIDAD Y TIENEN ÓRGANOS AÉREOS

Nelumbo

Nelumbo nucifera
Esta puede ser incluida en el grupo anterior.

De hojas semejantes a las nínfeas, pero peltadas y que se elevan y sobrepasan la superficie del agua.

Papiro

Cyperus papyrus
Planta de poderosos rizomas que eleva sus vástagos –en nuestro medio– a 2,5 m o poco más de altura; con follaje umbeliforme.

De aspecto elegante y muy apreciado para pequeños lagos. Vive muy bien en abundante tierra cubierta por unos pocos centímetros de agua.

Esta especie –originaria de Egipto– fue empleada por los egipcios, griegos y romanos para obtener papel preparando láminas medulares.

Achira del agua o flecha del agua

Sagittaria montevidensis
Robusta hierba perenne carente de tallo y cuyas hojas varían en forma y tamaño; las de la planta adulta ampliamente sagitadas hasta reducidas a una pequeña saeta.

De flores blancas unisexuales, dispuestas en verticilos sobre robustos ejes.

Vive bien en pocos centímetros de agua, exige buena tierra, que agota



en el primer año. Para obtener plantas robustas es necesario cambiar la tierra todos los años o agregarle buena parte de abono animal.

Scirpus giganteus

Esta ciperácea es una hierba que puede elevarse a 1,5 m o muy poco más formando matas robustas; de follaje color verde brillante. Hojas largas, de bordes cortantes como la paja brava. Vive en poca agua, 5 o 10 cm.

Cucharones o *chá mineiro*

Hierba perenne de fuertes tallos rizomatosos, palustre, de grandes hojas que se caracterizan por sus nervaduras curvas. De flores blancas, relativamente grandes y dispuestas en panojas laxas. Sus tallos rizomatosos pueden ser cubiertos por 5 a 15 cm de agua.

Totora

Typha sp. sp. (fig. 16)

En nuestra flora existen dos o tres especies muy afines; todas son palustres, perennes y desarrollan fuertes rizomas que elevan a buena altura (1 a 3 m) hojas rígidas, planas y angostas. Sus inflorescencias, en forma de espiga cilíndrica, son de color castaño oscuro. Resultan muy características por lo que es común hallarlas en venta en nuestras florerías.

Viven bien cuando el agua que cubre sus raíces no pasa los 20 cm.

Rhynchospora corymbosa* var. *bonariensis

Ciperácea que adquiere tamaño de hierba robusta y que puede alcanzar hasta 1 m de altura. De follaje elegante, compuesto de hojas largas, graminiformes y de color verde intenso.

Vive en poca agua, 5 o 10 cm, y no necesita mucha tierra.

Heteranthera reniforme (fig. 15)

Hierba de abundante follaje y que no se eleva más allá de 15 cm; notable por la forma de sus pequeñas hojas y por el agradable colorido de estas. Cubre totalmente la zona donde crece, arraiga en el limo a poca profundidad (5-10 cm) o a orillas.

Sus flores son insignificantes. Puede ser cultivada en tierra común o humífera.

Cola de zorro

Myriophyllum brasiliense (fig. 7; extremidad de un tallo)

Hierba rizomatosa que nace en el limo a poca profundidad (15-20 cm) y se mantiene semisumergida. De hojas relativamente pequeñas, pinnatipartidas y dispuestas en verticilos.

Hibiscus cisplatinus

Raramente conocido en nuestro medio como rosa de río (fig. 5).

Arbustito palustre de la flora uruguaya que puede elevarse a 1-1,5 m, espinoso o ligeramente espinoso.

De notables flores con corola de delicados pétalos color rosado y de un tamaño que puede pasar los 10 cm.

Vive bien en buena tierra cubierta por unos 10 cm de agua. El invierno, con sus heladas, reduce la planta en su casi totalidad; en la primavera brota nuevamente con extraordinaria rapidez.

Senecio bonariensis; S. mattfeldianum* y *S. icoglossus

Hierbas de grandes hojas (la segunda especie puede producir hojas muy amplias y de 1 m o poco más de largo) radicales y de inflorescencias gigantescas que muchas veces alcanzan una altura de 2,5 m; llevan flores blancas o amarillentas



dispuestas en capítulos como las margaritas.

Deben ser plantadas en abundante tierra cubierta por escasos centímetros de agua; tierra humífera de los bañados o tierra muy abonada dan excelentes resultados en el cultivo de las tres especies.

Son indígenas de nuestra flora.

Achira

Canna glauca (fig. 11)

De aspecto muy semejante a las *achiras* terrestres, pero de hojas algo menores y de color verde glauco.

Produce flores amarillas, vistosas.

Vive mejor en tierra humífera o abonada.

Thalia multiflora (fig. 2)

Fuerte hierba palustre, de elegante porte, que puede alcanzar una altura de 2 m o poco más en lugares fértiles.

Hojas de color verde ceniciento, de disposición semejante a la de los bananos, pero cuya lámina no pasa más allá de los 40 cm de largo; pecíolo de gran longitud.

Flores laxas, relativamente pequeñas, de color violáceo oscuro, dispuestas en escapos delgados y de un largo que sobrepasa a los pecíolos.

Produce notables ejemplares cuando se la cultiva en buena cantidad de tierra humífera o abonada y el agua que las cubre no pasa los 20 cm.

Camalote

Pontederia cordata (fig. 8)

Este camalote difiere de los tres siguientes por no ser estolonífero; es rizomatoso y se desenvuelve en matas ralas o densas. Hojas de lámina cordiforme (ampliamente cordiforme o cordiforme muy alargada) de color verde opaco.

Inflorescencia de 20-30 cm de largo, con flores azules de poco tamaño.

Las hojas y las flores están sustentadas por ejes de 1 m o más de largo.

Vive bien en tierra común pero pueden ser utilizadas tierra humífera o abonada. El agua que cubre sus rizomas no debe pasar de unos pocos centímetros.

LAS QUE ARRAIGAN EN LA ORILLA, Y SUS TALLOS, O PARTE DE ELLOS, ENTRAN EN EL AGUA FLOTANDO

Camalote

Eichhornia crassipes

Hierba perenne, estolonífera, que arraiga a orillas o a escasa profundidad; se extiende hacia aguas más profundas flotando mediante los pecíolos vesiculares de sus hojas lúcidas.

Produce flores de delicada consistencia y notable colorido róseo-violáceo, con mácula amarilla; dispuestas en inflorescencia rígida, de unos 25 a 40 cm de largo.

Debe emplearse tierra común, con preferencia de las llamadas *pobres*.

Camalote

Eichhornia azurea

También hierba perenne y estolonífera que arraiga a orillas y se extiende hacia aguas más profundas mediante sus tallos flotadores; carecen sus hojas de pecíolo vesiculoso, este es cilíndrico y de unos 15-25 cm de largo, con lámina de color verde lúcido.

Inflorescencia semejante a la de la especie anterior, pero sus flores son de color azul-violado, aunque también con mácula amarilla.

En su cultivo pueden ser empleadas tierra común o humífera.



Camalote

Pontederia rotundifolia

De hábito muy semejante a los de las dos anteriores, pero sus hojas son de menor tamaño y tienen pecíolo relativamente corto.

Inflorescencias menores, poco más o menos globosas, con flores de color rosado.

Es indiferente a tierras comunes o humíferas.

Duraznillo del agua

Jussiaea repens y *J. uruguayensis* (fig. 3)

Ambas especies son hierbas perennes de tallos tendidos que arraigan a orillas o a poca profundidad y se extienden en el agua o en el barro.

De hojas relativamente pequeñas. Producen flores amarillas de un diámetro que no pasa los 3 cm.

Viven bien en tierras comunes aunque prefieren las humíferas.

Las dos son indígenas.

LAS QUE VIVEN EN CHARCOS O LUGARES ANEGADIZOS DE ESCASA PROFUNDIDAD

Marsilea concinna **(fig.** 4)

Helecho que vive arraigado a poca profundidad (4-5 cm) e invade rápidamente al desarrollar numerosos y delgados rizomas.

Hojas que se asemejan a un trébol de cuatro hojas; emergen y se elevan a 10-15 cm, pero si los rizomas invaden aguas más o menos profundas, sobrenadan.

Esta pteridófita indígena acepta con suma facilidad el cultivo. Su follaje cespitoso es de agradable aspecto.

Botón de oro

Cotula coronopifolia

Pequeña plantita semicrasa que vive en escasa profundidad o en el barro, tapizando los lugares donde nace. Es una compuesta cuyos capítulos, sin lígulas, llevan flores tubulosas de color amarillo-oro; de ahí su nombre vulgar. El capítulo tiene un diámetro que no pasa de 1 cm. Como la anterior, es indígena.

Atilio Lombardo

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1958, pp. 171-180.

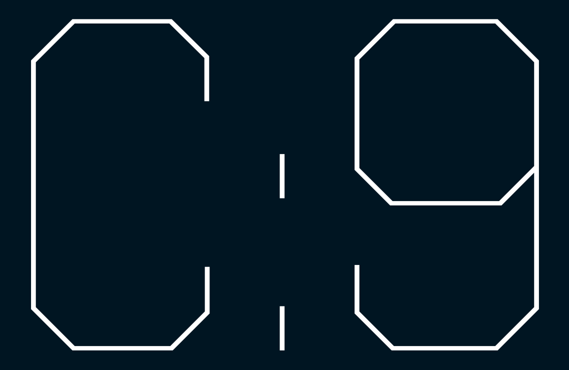
BREVES + BREVES



Un limpiaparabrisa accionado a mano limpia del lado interior del vidrio.

Si se instala un limpiaparabrisa accionado a mano de modo que la goma frote contra la superficie interior del vidrio, se tendrá un dispositivo eficiente para quitar la humedad condensada de los parabrisas de los coches cerrados. El brazo del limpiaparabrisa sirve de manija, razón por la cual no es necesario introducir ninguna modificación en el limpiaparabrisa usual. En algunos casos en que la construcción lo permita, se podrá utilizar un limpiaparabrisa con brazo dual que se conectará al limpiaparabrisa mecánico del auto a fin de que una de las hojas limpie el lado interior del vidrio.


ALMANAQUE 1964
BANCO DE SEGUROS DEL ESTADO



Misceláneas orientales

Los patrimonios lúdicos, artísticos, urbanísticos, patrióticos. La construcción de un acervo hecho de insignias y evocaciones.

Los rastros de una cruel sequía a principios del siglo XX, las señales de una capital en crecimiento (el delicado retrato de las azoteas o de las plazas dormidas, un repertorio de juegos y entretenimientos), el paso del andaluz García Lorca por Montevideo, una pequeña vitrina sobre el sentido del humor, apuntes sobre el asado, Artigas o el gaucho, son las claves de este repertorio que habla de herencias y de una memoria fulgorosa que nos dice cómo fuimos (y que acaso sugiere un modo de entender lo que somos).

◀ *Portada del* Almanaque del Banco de Seguros del Estado *del año 1964.*

01.

LA SEQUÍA DE 1916

1916 se caracterizó por la crisis invernal provocada por la sequía en todo el país. Ganaderos, agricultores, comerciantes y todos aquellos que directa o indirectamente tienen intereses en la producción agropecuaria de la República sufrieron grandes perjuicios por la prolongada carencia de lluvias.

Y así tenía que ser forzosamente: el sistema pastoril basado en la sola vegetación natural de los campos, la falta absoluta de almacén de forrajes, la confianza extrema en la bondad del clima produjeron un déficit de muchos millones en la producción rural.

Ya que no es posible pensar en las praderas artificiales para pastoreo y corte como sistema predominante, puesto que eso es para nuestro país un problema aún por resolver, por lo menos, y ateniéndonos a los hechos probados, pensemos y pongamos en práctica para el futuro un cultivo tan fácil como salvador: nos referimos a la avena, único forraje que puede resolver hoy el problema de la seca.

Los agricultores cuyos bueyes, únicos elementos de trabajo con que cuentan, han estado a punto de perecer de hambre todos, y muchos han muerto, deberán en lo sucesivo dedicar parte del terreno que hasta ahora dedicaban al pastoreo primitivo al cultivo de avena. Con la avena, en la tercera parte del terreno antes dedicado al pastoreo pueden mantener los mismos animales con la ventaja de no restar al cultivo de trigo y maíz tanto terreno, pues grava en mucho la producción cereal.

Los lecheros tienen en la avena pastoreo, heno y grano excelentes, con los que salvarán sus animales de las crisis de campo.

Los ganaderos que pueden hacer cultivos más extensos tendrán en la avena un forraje que da óptimos resultados para cría y engorde.

En la avena se puede: primero, pastorear racionalmente con grandes resultados; segundo, a su debido tiempo, suspender el pastoreo, dejar evolucionar el cultivo hasta la completa sazón del grano, y luego, en ese estado, segarla, y como en esa operación, si está bien maduro el grano, cae mucho a la tierra, concluida la siega se dará al rastrojo una labor superficial o simplemente un rastreo con rastra de disco. Se obtiene así la maravillosa simultaneidad de media cosecha en grano después de un provechoso pastoreo y una segunda siembra para esperar la crisis invernal que tanto azota a nuestra campaña.

Tanto vale la avena en esos momentos, que en 1916 se dio el caso de que al señor Ricardo Martínez, de Sarandí Grande —por no citar otros ejemplos—, se le pagaron $ 3.000 por 100 ha de avena para pastorear en ella 90 días un ganado.

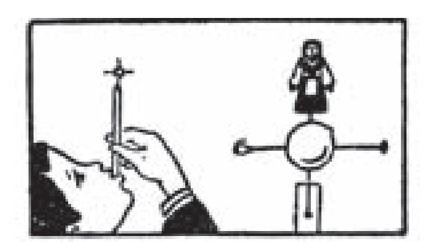
La cruel enseñanza de 1916 nos impone, pues, el cultivo de la avena hasta tanto no se resuelva más ampliamente el problema forrajero en el Uruguay.

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del labrador*, 1917, pp. 255-257.

Costumbres de mal maestro sacan hijo siniestro

PARA NIÑOS DE 10 A 80 AÑOS





Los palitos. Juego que recobra su boga. Tómense 50 cerillas de madera (inglesas o suecas); bañar 10 de ellas en tinta negra, otras 10 en tinta encarnada y dejar las otras 30 al natural. Revuélvanse todas sobre una mesa. Pueden jugar dos, tres o cuatro personas; el juego consiste en sacar una cerilla sin mover las demás. Cada jugador va provisto de un gancho o aguja de hacer punto y con él saca un palito, lo aparta y prueba sacar otro. Por consiguiente, lo mismo puede sacar tres o cuatro, como no sacar ninguno.

Cuando se han sacado todas las cerillas, los jugadores cuentan las que tienen; valen dos las negras, tres las encarnadas y cuatro las demás. El que ha hecho más número de tantos gana la partida y la apuesta que se haya fijado antes de empezar.

Antiguamente se jugaba con palitos de hueso o de marfil.

El garbanzo saltarín. Sabido es que se pueden hacer bailar en un bote de agua una bola o un huevo vacío y hasta un muñeco, pero puede hacerse un experimento análogo en seco.

En un tubo de pipa de fumar, algo largo y bien recto, se coloca un garbanzo o un guisante en el orificio superior; se mantiene el tubo verticalmente y se sopla por el orificio interior; el garbanzo se elevará gradualmente y descenderá deprisa o poco a poco, según la fuerza del soplo.

Este ejercicio tiene una variante. Se ponen en cruz dos alfileres juntos a través del garbanzo, se envuelven las puntas con un poco de cera para evitar un accidente, se hunde una de las puntas en el tubo de la pipa; luego se sopla despacio y a intervalos por el otro extremo teniendo vertical el tubo, y el garbanzo bailará completamente en la extremidad del tubo. También puede ponerse en la aguja un muñeco de corcho.

BREVES + BREVES

INESPERADO. –Soy el afinador de pianos señora, he venido a revisar el suyo.

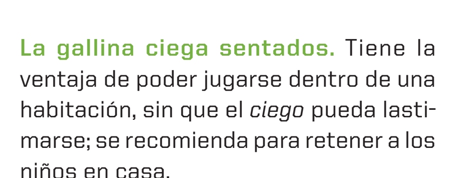
–Pero no lo he llamado a usted.

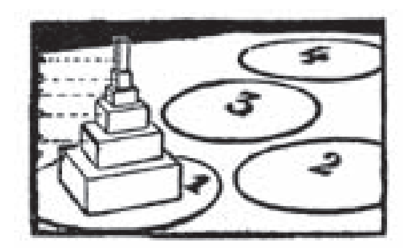
–No señora, pero sus vecinos me llamaron.

El criar arruga y el parir alucia (mejora)









La gallina ciega sentados. Tiene la ventaja de poder jugarse dentro de una habitación, sin que el *ciego* pueda lastimarse; se recomienda para retener a los niños en casa.

Estos tienen que sentarse en círculo, si son muchos; o en semicírculo, de espalda a la pared, si son pocos. Cuando uno de ellos tiene los ojos vendados, los demás cambian de sitio para despistarlo, pero sin hablar.

Puesto en medio del círculo, cuando todos están en sus puestos, va a sentarse en las rodillas de uno cualquiera del corro. Le está prohibido poner la mano encima, pero puede con sus observaciones, preguntas y gestos hacer que los del corro se rían y se descubran. Una vez que ha descubierto la identidad, el *ciego* dice: «Estoy bien sentado aquí»; «¿Quién es?», le pregunta otro de los jugadores; «Fulano», contesta.

Si acertó, el descubierto pasará a hacer de gallina ciega; si no, sigue el mismo juego.

El traslado de la torre. Construir una torre poniendo encima unas de otras seis piezas cualesquiera, pero que ofrezcan la particularidad de tener distintas dimensiones; la más grande abajo y la más pequeña encima de todas. Se pueden emplear seis pedazos de plomo o seis cajas de cartón, o bien seis cubos de madera. Situar la torre en un círculo trazado en un papel, o en la arena, y dibujar al lado otras dos circunferencias.

Hay que resolver el siguiente problema:

Hacer pasar la torre 1 a la circunferencia 2, poniendo las piezas de una en una en la otra circunferencia, sin poner nunca una pieza grande sobre otra más pequeña.

Solución. Dibujemos las piezas por las letras a, b, c, d, e, f, y numeremos las circunferencias 1, 2, 3 y 4. Habrá que poner a en 2, b en 3, c en 4, b en 4, a en 4, d en 2, e en 3, d en 3, f en 2, d en 1, e en 2, d en 2, a en 1, b en 3, c en 2, b en 2 y a en 2.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1938, pp. 232-233.**

BREVES + BREVES

NO ES CONSUELO. «Son solo los seres humanos —escribe un pensador— los que se preocupan por el porvenir.» Así es. Así se explica que a veces uno quisiera ser un animal.



Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1951, p. 38.

DEL MONTEVIDEO ANTIGUO

Para dar una idea de las costumbres y aun del espíritu medio de una época, es interesante recurrir a la propaganda impresa que la caracterizó. Así, hurgando en el *Almanaque de El Siglo* para el año 1873, nos hemos encontrado con estos avisos tan particulares del Montevideo de fin siglo.

¡Novedad! A las niñas amantes de la moda. Corred a la *Tienda de Armida*, 133-Calle Juncal. Se siguen recibiendo las hermosas cuentas del Japón, propias para pulseras y collares, gustos de los más extraños y nunca vistos hasta ahora en esta ciudad, única casa que por tres años puede tener de dichas cuentas.

Por un doblón se viste Ud. en la sastrería y ropería. 180-Calle de los Andes. Trajes hechos para hombre, de $ 10 a 35. Para niño, de $ 5 a 12.

Joaquín Beraza. Cirujano dentista. Calle del Rincón 172. Depósito permanente de sanguijuelas de la mejor calidad.

José Masriera. Médico cirujano. Domiciliado en Montevideo, calle 18 de Julio en los altos de la botica del *Indio.* Ofrece sus servicios profesionales, sobre todo en el ramo de operaciones y embalsamiento de cadáveres, para lo cual posee los instrumentos más útiles hasta el día conocidos.

Peluquería Oriental. 324-Calle del 25 de Mayo. En esta casa hay todas clases de perfumerías de los mejores perfumistas de París, a saber: Guerlain, Lubin, Coudray, Pinaud, etc. Se encargan de todas clases de postizos, trenzas, añadidos, pelucas de hombre y señora; todo a precios equitativos. Especialidad en pelucas de teatro y trabajos de todo género. Esta casa tiene una sucursal en Santa Lucía: las personas que van a tomar los baños podrán visitarla y encontrarán los mismos artículos que en Montevideo.

Exposición Universal. Gran bazar y remate, bajo el arco del mercado viejo. Montevideo. Francisco Piria y Cía. ¿Hay casa que venda tan barato? No. ¿Hay casa que posea un surtido tan variado? No. ¿Hay casa que venda tanto? No.

Peines, pañuelos de todas clases, cigarros, tacabo, losa, cristales, pianos, rasos, sedas finas, extractos, aceites finos, álbumes, en fin, hay de todo. Acuda Ud. y verá lo que nunca ha visto en Montevideo.

El doctor Krebs tiene su consultorio médico abierto todos los días, desde las 12 a la 1 de la tarde. Calle Convención 126. Además él ofrece a sus enfermos un escelente (sic) *café* y *chocolate homeopático*, que se encuentra en venta en su casa.

Barraca Central de carros elásticos para mudanzas, de Juan *Musso*. Calle Guaraní 28. Se hacen mudanzas para ciudad y campaña, manejadas por el mismo dueño de los carros.

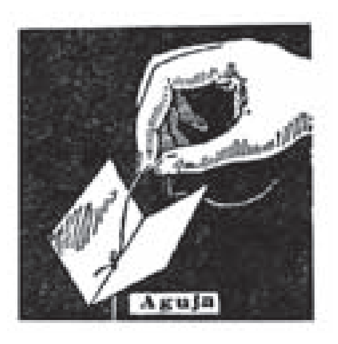
Relojería del Puerto. 39-Calle Pérez Castellanos. Estación del Trem Vía del Este. Se cambian relojes usados y quebrados por nuevos a precios acomodados. Especialidad en compostura de cajas de música.

El cuarto falso de noche pasa

El doctor Krebs tiene el gusto de participar al honorable público, en parte nuevo, que ha encontrado a su regreso en esta capital, después de seis años de ausencia, que ya envejecido en la práctica de la medicina alópata, tuvo la suerte de conocer la eficacia *superior* del método homeopático para la cura de todas las enfermedades. El Dr. Krebs se permite llamar la atención del público acerca de la opinión vulgar que, juzgando fácil y sin peligro la aplicación de la homeopatía porque no envenena a nadie, cree que todo el mundo puede administrarla, sin reflexionar que ese método curativo requiere, como la alopatía, estudios previos del cuerpo humano y de las afecciones que lo aquejan, con conocimientos especiales y científicos que permiten al médico conocer el origen de las enfermedades, sus diferentes grados y períodos que transcurren, luego si es leve o grave, sin cuya condición el practicante puede cometer errores fatales, tomando por ejemplo un ataque de Crup o de pulmonía por un simple resfriado, una difteritis por una angina sencilla, etc., dejando pasar así el tiempo precioso en que un médico inteligente habría podido cortar el mal en su principio, sin exponer el enfermo a verse reducido a última extremidad, y en el caso de llamar un facultativo a última hora, cuando la cura se ha hecho ya difícil, sino imposible.

Herraduras de nueva invención, privilegiadas por el superior gobierno. Sistema Oriental, inventado por Bertrand Duprat, herrador albéitar. 90-Calle de la Florida. Se aprende a herrar a la primera lección, de tres modos diferentes, con instrumentos insignificantes que se llevarán en el bolsillo. Se enseña gratuitamente a todas las personas que vengan a herrar sus caballos al taller-modelo. Hay herraduras especiales para las carreras. Herraduras también especiales para los particulares. Herraduras ordinarias para los caballos empleados en los *tran-ways* y hechas a máquina de nueva invención. Se herra al bagual potro, sin lastimarlo, en 20 minutos con la máquina de nueva invención.

BREVES + BREVES



PRÁCTICO ENHEBRADOR DE AGUJAS. Se puede facilitar notablemente la tarea de enhebrar una aguja con ayuda de una tarjeta de visita o trozo de papel fuerte. Se dobla la tarjeta por la mitad, se hace pasar la aguja exactamente por el doblez, de manera que quede en la posición que indica nuestro grabado, teniendo cuidado de que el ojo de la aguja quede perpendicular al doblez. En esta posición es cosa sencillísima hacer deslizar el hilo por la ranura del doblez, que lo guiará directamente a través del ojo a la aguja.

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1955, pp. 183-184.**

PEQUEÑA VITRINA DE HUMORISMO

El humorismo ha ido avasallando la literatura y las distintas manifestaciones del arte contemporáneo. Pero especialmente son los escritores los que han dado la pauta del adelanto de la fórmula humorística en las interpretaciones de la alta literatura de esta segunda mitad del siglo XX. Para solaz y meditación de los lectores de este *Almanaque*, separamos algunas muestras de esta evolución del pensamiento humano, más valiosas aún por estar fraguadas en medio de los años de la primera mitad del siglo, erizado de guerras y sobresaltos.

Helas aquí.

MACEDONIO FERNÁNDEZ (ARGENTINO). (Modelo de genialidad en la disculpa, carta particular a Jorge Luis Borges, publicada en la revista *Proa* de Buenos Aires).

> Querido Jorge:
> Iré esta tarde y me quedaré a comer, si no hay inconveniente y estamos con ganas de trabajar. (Advertirás que las ganas de cenar ya las tengo y solo falta asegurarme las otras.)
>
> Tienes que disculparme el no haber ido anoche. Soy tan distraído que iba para allá y en el camino me acuerdo de que me había quedado en casa. Estas distracciones frecuentes son una vergüenza y hasta me olvido de avergonzarme.
>
> Estoy preocupado con la carta que ayer concluí y estampillé para vos; como te encontré antes de echarla al buzón tuve el aturdimiento de romperle el sobre y ponérmela en el bolsillo: otra carta que por falta de dirección se habrá extraviado. Muchas de mis cartas no llegan, porque omito el sobre o las señas o el texto. Esto me trae tan fastidiado que te rogaría que vinieras a leer esta en casa.
>
> Su objeto es explicarte que si anoche tú y Pérez Ruiz en busca de Bartolomé Galíndez no dieron con la calle Coronda, debe ser, creo, porque la han puesto presa para concluir con los asaltos que en ella se distribuían de continuo. A un español le robaron hasta la zeta, que tanto necesita para pronunciar la ese y aun para toser. Además, los asaltantes que prefieren esa calle por comodidad, quejáronse de que se mantenía tan oscura que escaseaba la luz hasta para el trabajo de ellos y se veían forzados a asaltar de día, cuando debían descansar y dormir. De modo que la calle Coronda antes era esa y frecuentaba ese paraje, pero ahora es otra; creo que atiende al público de 10 a 4, seis horas. Lo más del tiempo lo pasa cruzada de veredas en algunas de sus casas: quizá anoche estaba metida en lo de Galíndez: ese día le tocó a Galíndez vivir en la calle.
>
> Es por turnos y este es el turno de que yo me calle. *Macedonio.*

Alfredo Mario Ferreiro

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1955, p. 289.

ARTIGAS

Madurado en días y noches
alimentado por un oculto designio de la tierra,
lentamente, como todo lo que permanece,
un hombre creció hasta su pueblo
y bajo el cielo pudo meditar a solas...



—Yo he andado entre la noche
escuchando el sonido de los vientos,
conozco los lugares más secretos,
y el más secreto corazón del hombre.
Yo espero y sufro como un hombre.
Sufrido soy como esta raza mía,
y como ella, a veces, soy alegre.
Porque amo a mis hermanos, sufro alegre.
Porque les amo, espero. Sobre la tierra espero.



(1811)

Oh mineral yacente.
Oh fuerza milenaria de la tierra,
brasa encendida ahora, y tea
levantada en los hombros de una idea.
Ensoñada en días y noches.
Vivificada en el resplandor de los fogones,
cuidada, alentada como un fuego familiar y fuerte,
un héroe la levanta hasta los corazones.

Rumbo a la Junta

Galopa Artigas.
Atraviesa ríos, esteros. Galopa por la pampa.
Ahí va.
Mirad cómo la tierra misma de América
alza un brote suyo hacia los vientos.
Mirad cómo los verdes bosques
alzan su torso verde,
trocados por el amor del hombre
levantan y andan junto a un hombre.

La guerra



Desde este lado del río
los hombres salen al campo.
Por entre riscos y montes
los hombres salen al campo.
Hay alguien que los convoca.
Hay mil gritos y una boca.
Se incendia el campo, se incendia
rojo ya de un largo estío.
Sobre bestias anhelantes,
van los oscuros gigantes,
cruzan llanos y quebradas,
machacan los macachines;
las margaritas del campo
mueren de asombro y tristeza.
Dulces flores. Patria, dulce.
Dulces hombres.
Jinetes, gigantes dulces.
brotan fieros de la tierra.

Gloria y tristeza



Ya más allá de Las Piedras Montevideo aparece.
Triste patria prisionera bajo su propia bandera.
De este lado están sus hijos,
de aquel la rodea un río
de ácida y lava espuma; de sosegada grandeza.
En el medio, el enemigo.
Artigas espera y sufre. Artigas espera y sueña.

Mas el camino recorrido antes
un hombre lentamente de vuelta lo camina.
Junto a su pueblo, de vuelta,
tristemente lo camina un héroe.
Oh lentos, persistentes y lentos carretones.
Carruajes lentos, en lenta caravana hacia el exilio.

Oh, duros jinetes dulces,
tristemente de vuelta hacia la historia.
Y en las noches, bajo las estrellas,
escoltados por el triste canto de los grillos
impuestos de la majestad del cielo,
silenciosos en el hondo silencio de los campos
ellos marchaban.
En los amaneceres, cuando todo despierta
y se alza gozosamente en el día,
cuando todo es inocente y puro y se levanta,
ellos marchaban, Artigas marchaba.

República y confederación

Pero de vuelta de otra vuelta hacia la historia
ellos volvían; Artigas volvía.
Y un grito de monte en monte
de pueblo en pueblo un grito se levanta.
¡Un eco de monte en monte
de pueblo en pueblo un eco
se adhiere a los hondones de la tierra!



II
(1814-1815)

Oh, dura, dolida tierra
dulcemente ceñida por los ríos.
Oh, selvas silenciosas.
Campo abierto y abras y colinas,
donde un héroe medita su destino.
¡Oh, tierra nuestra
tan querida, defendida tanto!
Mientras otros te olvidan, él no olvida.
Y a solas, con su América a solas
un héroe medita, hondamente medita su destino.
Y luego se levanta, otra vez se levanta
y por los campos, celeste y blanca y roja
como un lampo, en lejanas fronteras
alzada por Artigas, celeste y blanca y roja
flamea libertaria una bandera.

III
(1816)

¡Oh, tierra América! ¡Oh pueblo!
Hondos, silenciosos hombres que la pueblan
oh tierra poblada de silencios.
Levantado en la áspera violencia de los cerros,
dulcificado en la melancólica mirada de sus ganaderías
el Uruguay os llama, pueblos
os llama Artigas, pueblo
para golpear las sombras y poblar la tierra.

IV

Pero del este avanzan
del norte avanzan
las sombras avanzan.
Artigas golpea,
mas ellas le golpean.
Y cae y se levanta y cae.
Y galopa golpeando con su furia angélica.
Pero las sombras invaden la tierra.
Y claro, viril, valiente como un ángel claro
Artigas cae y se levanta y cae.

Oh triste recodo de la historia,
designio traicionero de los hombres.



La expatriación

¿Quién cruza el río?
¿Quién lo cruza triste?
¿Quién, callado, quién?
Triste, ¿quién?

Lo cruzaba Artigas,
hacia su exilio va, iba,
buscaba el centro.
El corazón de su América buscaba.

Y en el silencio oscuro de la selva
a solas, con su América a solas,
meditabundo y hondo y fuerte
como un sabio o un guerrero
a solas con su muerte,
¡la luz más clara se posó en su frente!

Líber Falco

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1957, pp. 118-121.**

EL PRIMER PLANETARIO DE AMÉRICA DEL SUR

¿Quién, en todo el país, no recuerda el viejo zoológico montevideano? Durante años y años, cercano al medio siglo, estuvo instalado en la antigua quinta de don Alejo Rosell y Rius, quien la habitaba con su esposa, doña Dolores Pereira, y en cuyo espacioso terreno había ido, poco a poco, formando una colección de fieras y animales procedentes de todos los continentes. Poco a poco, tal era el interés de lo que allí había, el público comenzó a ser admitido en la residencia particular de don Alejo, verdadero filántropo que, al morir, el 14 de marzo de 1919, donó toda su fortuna al Municipio de Montevideo y a sociedades de beneficencia.

Don Alejo se llamaba –es bueno que su biografía sea bien conocida– Alejo de Ibarra Rius, ya que era hijo de don Alejo de Ibarra y de doña Esperanza Rius. Pero, habiendo quedado viuda su madre, contrajo nuevas nupcias con don Juan Rosell, cuyo apellido adoptó el niño en lo sucesivo.

Se había dedicado al comercio, y cuando casó con doña Dolores, en 1885, que era nieta de don Gabriel A. Pereira, presidente de la República por el período 1856-1860, vino a verse en la opulencia económica, ya que su esposa por las dos ramas paternas, tanto los Pereira como los Buxareo, poseía una considerable fortuna.

Vivió, no obstante ello, en medio de una sencillez y sobriedad ejemplares, ejerciendo la caridad sin retaceos; contribuyó a la fundación del hospital de niños que lleva el nombre de los esposos, y entregó el jardín zoológico y varios edificios para obreros que había construido en distintos sitios de Montevideo, así como las obras de arte y muebles de subido valor, al Municipio de este departamento, al tiempo que otros legados favorecieron, especialmente, a la Sociedad Cristóbal Colón, de conocida vigencia caritativa, etc.

Don Alejo sobrevivió cuatro años a su esposa, y al morir, el 14 de marzo de 1919, como decimos más arriba, pasó al patrimonio público buena parte de sus cuantiosos bienes, entre ellos este predio de Villa Dolores (llamado así por su esposa), donde en la actualidad se ha establecido el planetario, único en América del Sur, y similar en muchos detalles al que funciona en la ciudad de Nueva York.

Mario Martínez

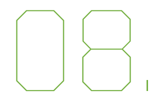
- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1956, pp. 131-132.**

BREVES + BREVES



–¡Horror...! ¿Por qué no vas a lavarte esas orejas tan sucias?

–Porque todavía oigo bien.



AZOTEAS Y MIRADORES

Fue allá por la década de los años treinta del siglo XIX, recién constituida la República, cuando Montevideo vio extenderse la construcción de miradores y de balaustradas en las azoteas.

El pincel de Adolphe D'Hastrel exhibe en 1840 esa expresión arquitectónica entre un paisaje sin follaje, y Dulin, presumiblemente pocos años después de la llamada Guerra Grande, dibuja puntualmente una animada escena de la ciudad construida en forma de anfiteatro sobre la península, según lo expusiera admirativamente un penetrante observador francés: Xavier Marmier.

En esa imagen de ocio montevideano, dos jóvenes mujeres con sus vestidos con miriñaque se asoman a un balcón, lugar de ensueño en la época, protegiéndose del sol con sus delgadas sombrillas. Otras, bajo sus capelinas, se dicen sus confidencias en la azotea, y dos caballeros, uno de ellos con catalejo, fijan la atención en los numerosos navíos que se encuentran sobre el espejo de aguas de la bahía o en aquel otro que llega con las velas desplegadas.

Los miradores —después llegaron las torres y las cúpulas a erizar el cielo, y más cerca de este tiempo fugitivo las antenas sin poesía— hoy son solo recuerdos de un pasado. Si antaño dominaban la vastedad del panorama y eran emblema de prestigio, ahora sobreviven en su mayoría encubiertos y olvidados entre monumentales prismas de vidrio y cemento.

En una soleada tarde de un domingo del pasado invierno, dando vueltas despacio por la ahora llamada Ciudad Vieja montevideana, alzando la vista, hemos registrado muchos de esos testimonios melancólicos.

Durante el afiebrado trajín de los días laborales, por sus angostas aceras circula dificultosamente una muchedumbre torrencial esquivando gentes y automotores. Pero los sábados y domingos, un paseo con pie sosegado por las calles casi desiertas descubre inesperados y entrañables motivos surgidos de la mano creadora del hombre.

Su presencia no es de fácil percepción, pero mirando y remirando se advierten múltiples adornos que fueron en un tiempo legítimo orgullo de familias montevideanas.

Edificios con cariátides que unen su irremediable soledad a los techos; algunos con rostros enigmáticos empotrados o con balcones voladizos como el de la

BREVES + BREVES

LO QUE COMEMOS. ¿Sabe el lector que una persona de peso normal ingiere 2,250 kg de alimentos por día? Al llegar a los 70 años habrá pasado cinco saboreando 450 kg de sal, 3.200 de azúcar, 6.000 hogazas de pan, tres vaquillonas, 300 pollos, 2.000 pescados grandes, 4.050 kg de papas, 5.400 de té y café, empleando 43.200 horas en pasar 1.400 veces la equivalencia del peso normal del cuerpo por el tubo digestivo: en total más de 100 t de alimentos. Sin embargo, de acuerdo con recientes experimentos científicos, el hombre puede ayunar 75 días consecutivos, si se halla normalmente sano y bien nutrido al comienzo del ayuno y si bebe agua. De no hacerlo así, solo puede vivir 20 días.

casa situada en Sarandí y Alzáibar; otros con bohardillas que responden a la creación arquitectónica de Mansard; torres y cúpulas que rivalizan con campanarios; patios melancólicos con evocadores aljibes; expresivos bajorrelieves; un viejo reloj que marca las horas de la ciudad; puertas de madera labrada como la del edificio de la calle 25 de Mayo al 520, que fuera residencia de Agustín de Castro y hoy es sede del Consejo del Niño.

Y en cualquier dirección, rejas, cientos de rejas que se encuentran en puertas, balcones, verjas y antepechos de ventanas, creadas por artesanos anónimos que las cincelaron con amor.

Durante largo tiempo nos hemos enfrentado a esos testigos silenciosos de épocas lejanas, insensibles, indiferentes, extraños, sin llegar a ver jamás ese perfil espiritual de la ciudad.

Quizás algún día, como lo quería el poeta salteño Enrique Amorim, se coleccionen y cataloguen en algún MUSEO DE HIERRO FORJADO, para salvar las más representativas para el patrimonio común de la nación.

1) Para citar algunos de los más antiguos y de más definida característica, damos aquí sus direcciones precisas; nos limitamos a los miradores de la Ciudad Vieja: Ituzaingó 1255, donde viviera el poeta Julio Herrera y Reissig (convertido en sede del Instituto del Libro) y en cuya *torre de los panoramas* funcionara uno de los cenáculos más famosos del modernismo literario uruguayo; Rincón y Misiones (mirador-torre), en la mansión que fuera propiedad del general Fructuoso Rivera y que en la actualidad alberga las dependencias centrales del Museo Histórico Nacional; 25 de Mayo y Juan Carlos Gómez (mirador-linterna) en la casa que perteneciera a Francisco Gómez, destinada ahora a sede de la Junta de Vecinos de Montevideo; 25 de Agosto casi Juan Carlos Gómez, en la vivienda mandada construir hacia 1816 o 1817 por Manuel Ximénez, hoy destinada a recordar al Montevideo Plaza Fuerte y Puerto de Mar, dentro de la jurisdicción del Museo Histórico Nacional; Rincón 747 y Ciudadela (mirador-torre) en el edificio del Ministerio de Industrias y Trabajo; Piedras 271 casi Pérez Castellano; 25 de Mayo y Colón; Zabala 1293 y Buenos Aires; 25 de Agosto e Ituzaingó; Rincón 567-569, en cuya planta baja se encuentra la sede del Cine Club del Uruguay; Rincón y Juan Carlos Gómez; Bartolomé Mitre 1478, en la vetusta casona donde se hallaba hasta hace algunos años el Museo Mac Coll, y finalmente, Rincón 654 y Bartolomé Mitre, en la azotea de la que fuera confitería Jockey Club.

Aníbal Barrios Pintos

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1975-1976, pp. 96-97.**

BREVES + BREVES



Un pequeño caballete con elásticos en espiral sirve de soporte a las botellas con biberones que alimentan a los corderos guachos.

09.

ESPECTÁCULOS Y DIVERSIONES DE ANTAÑO



Desfile preliminar a una corrida de toros realizada en el ruedo de la Unión, año 1876.

Siempre resulta grato, al hablar de las relaciones humanas, referir los usos y costumbres que van afirmando, en el valor anecdótico, la síntesis de su tradición.

Los usos y las costumbres de nuestros mayores nos llegan a través de la historia o envueltos por la nostalgia de quienes, al narrar una hazaña o evocar un acontecimiento, nos cuentan las dificultades que debieron superarse para lograr un anhelo o satisfacer una inquietud.

Virtudes y vicios, éxitos y fracasos, anhelos alcanzados o insatisfechos, actuaron juntos en cada etapa vivida por grupos sociales diferenciados en sus posibilidades económicas y en su grado de cultura.

Estos conceptos se aplican con total fuerza cuando se estudian las reacciones que provocan los entretenimientos, aun banales, los juegos lícitos o prohibidos, las competencias deportivas o cualquier espectáculo público.

Los espectáculos deportivos, tanto como las diversiones populares, son el reflejo de la moral, por cuanto, con el progreso de las ciencias y de las artes se modifican las costumbres y los sentimientos del pueblo.

Veamos algunas de las formas del proceso histórico que los proyectó hasta nuestros días.

LAS CORRIDAS DE TOROS. Muy pocos antecedentes nos permiten describir los orígenes de este espectáculo en nuestro país. Fue el acontecimiento popular que más adictos contó desde la época colonial hasta 1912, cuando se prohibieron definitivamente.

A quien dan en qué escoger le dan en qué entender

A mediados del siglo pasado compartieron con *las carreras de caballos al estilo inglés* las preferencias del público, pero fue recién a fines de siglo que sintieron la competencia del fútbol y otros deportes que se enseñorearon del favoritismo popular.

Las corridas de toros se distinguían de las demás fiestas por un rasgo característico —dijo Batlle y Ordóñez—, el de «hacer asunto de agradable entretenimiento, el dolor y la muerte».

Ese pensamiento iba dirigido a un gran sector de opinión cuando *el ruedo de la Unión* atraía numerosos aficionados, en su mayor parte españoles radicados en ambas márgenes del Plata.

En el transcurso del siglo pasado las lides entre hombres y bestias, no siempre favorables a los primeros, eran frecuentes como lo eran las protestas por los sucesos inhumanos toda vez que el público, ávido de sangre y enardecido, se consideraba defraudado por el comportamiento del toro o el de su ídolo.

Por ello resulta interesante conocer su historia.

Las primeras corridas. La causa aparente de su introducción en el país fue una razón de beneficencia de interés público o religioso. La real y oculta era el deseo contenido de los primeros pobladores por esos espectáculos, resabio de los tiempos antiguos en que el derramamiento de sangre era la diversión favorita de los *grandes señores* y de las castas encumbradas.

Más tarde los acontecimientos que siguieron al Grito de Asencio hicieron enfriar este entusiasmo por los toros, hasta que volvieron a resurgir en tiempos de la dominación portuguesa, que los incluyó como parte de las fiestas públicas.

En 1835, bajo el gobierno del general Oribe, la plaza de toros que funcionaba dentro del recinto amurallado se trasladó hasta el límite del ejido, inmediaciones del actual Palacio Municipal. Luego, al término de la Guerra Grande, se encomendó al arquitecto Garmendia la construcción de una plaza en la Villa de la Unión que centralizó, a partir de entonces, la actividad taurina hasta su prohibición.

Ocupaba el espacio cruzado por las actuales calles Avellaneda, Larravide, Orense y otras. Tenía capacidad para 12.000 espectadores en un círculo de 100 m de diámetro. Fue demolida en 1930.

Reacciones contra las corridas. A raíz de un incidente ocurrido en 1835 en el ruedo del Cordón, las autoridades prohibieron las corridas y dispusieron su demolición.

Llevado el asunto a la Cámara de Diputados, la Comisión de Peticiones que integraban Joaquín Suárez y Ramón Masini se expidió en sentido desfavorable a la reanudación por entender que «esas fiestas solo sirven para estimular la ferocidad de los pueblos, acostumbrándolos a divertirse con la muerte de animales útiles y con la del hombre a quien su desgracia arrastra a lidiar con las fieras y que tarde o temprano exhala su último aliento en tan indecorosa palestra».

Toros y divisas. El informe de la comisión, pese a su éxito inmediato, no dio el resultado que esperaban sus redactores. Al finalizar ese año el gobierno autorizó «la celebración de 55 corridas, realizadas las cuales la plaza sería demolida».

Cuéntase con tal motivo que en una de las primeras corridas de esa temporada se lidiaron toros de tres ganaderías nacionales que ostentaban las siguientes divisas: *celeste, roja, azul y blanca*, colores que, al decir de Eduardo Acevedo, servirían al año siguiente «de divisas a los hombres para combatir los unos en torno de Oribe y los otros en torno a Rivera».

Recrudecen las críticas. Toda vez que ocurrían accidentes, de los cuales se hizo eco la prensa en más de una oportunidad, recrudecían las críticas contra las corridas. En 1857, el doctor Juan Carlos Gómez escribía en *El Nacional*: «El sacrificio de la vida en las astas de un toro es un suicidio y la religión tiene razón en negar al torero el entierro en sagrado como una protesta de la moral ofendida. Las corridas de toros habían dejado ya de estar en nuestras costumbres. El pueblo las había olvidado y buscaba los placeres de los teatros, de los circos, o de otros pasatiempos educadores e inofensivos».

El ocaso de las corridas. No obstante las críticas y los comentarios desfavorables de que eran objeto, las corridas, por una u otra causa, salían airosas de la prueba a que se las sometía. Así se explica que en tiempos de Latorre las corridas alcanzaran su máximo esplendor. Por esa época la concurrencia alcanzó cifras que superaron todos los registros, tal como sucedió en enero de 1880, cuando las *damas de alcurnia* prestigiaron con su presencia, *el brillo de estas fiestas*.

De esa forma se fueron sucediendo los acontecimientos, favorables unas veces al mantenimiento de las corridas y sufriendo otras las críticas más severas, hasta que algunos hechos prepararon el terreno favorable a su eliminación.

Así llegamos a 1912, año en que el presidente de la República, don José Batlle y Ordóñez, impuso la ley por la cual se prohibían «las parodias de corridas de toros en el país y de todo espectáculo que signifique causar sufrimiento a los animales».

Esta vez la insistencia de los interesados encalló ante la energía del gobernante. Por esa época las fiestas taurinas se celebraban en el Real de San Carlos, cuya empresa había logrado permiso para realizar corridas con toros embolados. Con el afán de atraer aficionados de Buenos Aires, la empresa se excedió en sus facultades y restableció algunas suertes como *la pica* y *la banderilla* para dar más emoción al espectáculo. El hecho provocó su prohibición total.

Para poner punto final a la incidencia y evitar toda reclamación de la empresa, se llegó a un acuerdo por el cual se otorgaba al Real de San Carlos un permiso para explotar los juegos de azar en forma análoga al que regía en el Parque Hotel.

Llegaban entonces al país 50 toros consignados a la empresa.

El gobierno ordenó que fueran castrados, basándose en que «el toro de lidia, por su bravura y escaso peso» no era conveniente, desde el punto de vista de su explotación en el país, como carne para la exportación.

Ponciano S. Torrado
INGENIERO

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1969, pp. 54-57.

ASADO AL ASADOR

El asador es una barra plana de hierro en la que se ensarta la carne completamente despojada del cuero. En la parte superior de la barra hay un travesaño o un gancho, que sirve para sujetar la carne y evitar que resbale hacia el suelo.

Se hace un buen fuego de leña y se entierra el asador hasta cierta altura, en las proximidades, de modo que el calor le llegue suavemente.

Cuando un lado de la carne está bien asado, recién se da vuelta para que termine de cocinarse. También aquí la salmuera es indispensable para mejorar el sabor.

Aunque parezca fácil, no cualquiera sabe hacer un asado con cuero o al asador; se requieren habilidad y conocimientos especiales para evitar que la carne se arrebate, es decir, se cocine por afuera y quede cruda interiormente.

Con preferencia se asan al asador los costillares de vacunos, los corderos y los chivos.

Cuando los gauchos querían hacer una fiesta grande y completa, preparaban un asado con cuero. Todavía hoy es ese el mejor agasajo de la gente de campo, especialmente al recibir la visita de extranjeros que desean conocer las viejas costumbres criollas.

Se mata una vaca o una vaquillona, sin perseguirla, porque el cansancio perjudicaría el sabor y la frescura de la carne. Partida al medio la res, o partida en cuartos, se deja orear durante la noche; en la madrugada se hace buen fuego, y cuando hay solo brasas se asa lentamente sobre grandes parrillas, poniendo la carne con la parte del cuero hacia arriba. El asado, que se ha ido rociando de tiempo en tiempo con salmuera, está a punto cuando al tirar de los pelos estos se desprenden con facilidad, anunciando que el calor ha penetrado la carne en toda su extensión. Entonces se retira del fuego y se sirve cuando está frío. Asada de este modo tan primitivo, la carne adquiere un sabor exquisito.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1943, p. 139.





—¡Pobre Antúnez; lo han degollado!
—¡Pero si la puñalada ha sido en el vientre!
—Sí, pero ten en cuenta que era ventrílocuo.

11.

AQUELLAS PLAZAS DORMIDAS

I

No sé por qué yo atravesaba siempre la plaza Independencia por la vereda del medio, en aquellos veranos de aire quemante, con las baldosas doradas de sol, cuando los árboles, como sombrillas cerradas, replegaban la sombra en sus troncos, y la plaza se llenaba de soledad.

En los estíos, la gente alargaba el camino buscando el frescor de la pasiva, bajo los arcos ya descascarados, codeándose con los vendedores ambulantes junto a las pequeñas tiendas de baratijas, que adornaban sus paredes con un colorido insoportable de zarazas. De ahí que en mi memoria ella haya quedado como una visión de linterna mágica, sin la graciosa movilidad de la vida.

Y vi veranos iguales, siempre iguales, en aquella plaza que sentí de sed, hasta que un día mis ojos se encontraron con la sorpresa de que iba alzándose entre el pedregullo, frente al hotel Bella Barcelona, aquel edificio de pesadas columnas verdes o grises que podía saludarse desde los balcones de la casa de gobierno.

Fue al principio un pabellón de tablones, que de pronto se hizo rojo cual si el fuego lo hubiera pintado, y que luego rodeó la música de la tarde y una tertulia de voces, de muselinas y abanicos, como nunca se viera en la calle. Entonces, bella aventura, llegó a la plaza la estatua de Joaquín Suárez, y su emplazamiento ofreció insólita animación. Los montevideanos se paseaban contentos, mirando hacia el ángulo sur, señalando el sitio con entusiasmo.

Pero cuando los lienzos, después de meses de cubrirla, dejaron a la vista la estatua, todos quedaron defraudados. Desde la mañana un corro se formaba allí, como en un velorio, pues los transeúntes se detenían a hablar en un perfecto acuerdo, diciendo: «Las estatuas no quedan bien de frac» o «Debía llevar casaca, como los antiguos, o la arrogancia de las charreteras y espada en vez de bastón…». O también: «¿Por qué la habrán fundido en bronce cuando son más hermosas las estatuas de mármol?». Y disgustaba a todos el basamento de granito, esa piedra ordinaria, como decían, que solo sirve para adoquinar las calles. Algunos otros criticaban el tamaño o las proporciones.

Tal vez el disgusto que trajo la estatua de Joaquín Suárez a la ciudad impidió que se colocaran las otras restantes. Y para que cesaran aquellas conversaciones, el monumento fue llevado a un lugar lejano, al que se puso su ilustre nombre, como una compensación, pero por donde la gente no pasaba sino en tranvía.

La plaza, tranquila ya, recobró su aire antiguo, por lo cual los montevideanos pasaron otra vez sin detenerse, sin saludarse, sin conocerse.

II

Había así que caminar unas cuadras más para encontrar amigos. Porque la plaza Cagancha era distinta y tenía como un tono de experiencia social, con la gente sentada familiarmente en los bancos, para sostener conversaciones como de entrecasa. Allí, a modo de niños, todos gozaban esperando la salida del trencito de los carneros o mirando al hombre de los globos o acercándose al bizcochero y

permaneciendo horas enteras en comunión con esa vida humilde, buena, sin ambiciones, en medio de aquellas preciosas palmeras. Era el lugar de las niñeras, de los chicos y de los vagabundos. En medio de ellos se alzaba gallardamente la estatua de la libertad, que ninguno miraba, pues todos pasaban junto a ella como si no estuviera, como si no precisara estar en un sitio tan prominente.

Y así, cuando alguien se quedaba con los ojos abiertos y la boca admirada, una sonrisa de superioridad pasaba por todos los rostros, pues veían en él a alguien que debía venir de la hosquedad de los campos. Es que ni los desocupados parecían inquietarse por la libertad, y acaso solo encontraban a la estatua la utilidad de un reloj de sol.

Pero si se seguía caminando hacia afuera, pronto se pasaba de la cándida armonía de la plaza Cagancha a la inquietante extrañeza de la plaza de Armas, a la que los montevideanos llamaban tercamente el cementerio Inglés, sosteniendo que allí estaban enterrados los combatientes de las invasiones inglesas.

Era un campo sin un árbol, sin una flor, sin una mata siquiera, un campo como quemado por la leyenda. Se abría a la ciudad en 18 de Julio y Ejido, justamente frente a la panadería de los bollitos, cuyo piso se movía como el teclado de un piano, lugar sumamente valorado por todos los niños. Por lo demás, allí era todo desolación: tierra parda y huraña, ondulada y solitaria, como un mar de olas de tierra, que la gente prefería no pisar, aunque hubiera que dar vuelta por las calles adyacentes.

Pero un día alguien, no se sabe quién, hizo construir allí, precisamente allí, una feria de diversiones, y el cementerio quedó enterrado bajo los teatrillos llenos de música, de cantos y de bailes, con lo cual nadie volvió a acordarse del camposanto.

Y si se seguía hacia fuera solo se encontraba la plaza de las Carretas. Pero las más preciosas de ellas las tenía Montevideo en la Ciudad Vieja. Así, la plaza Constitución, riente y bella, a la que la gente llamaba preferentemente plaza Matriz, y unas cuadras después la plaza Zabala. La plaza Matriz existía ya desde el tiempo del virreinato. La conocieron los patriotas y allí juraron la Constitución, y en ella se reunían los constructores de la nacionalidad. Toda la historia de la patria se iba desarrollando en ese Cabildo, del que casi formaba parte la plaza, en el que entonces todavía se reunían las cámaras que elegían a los presidentes y donde estos tomaban el mando de la República. En algún tiempo había sido la plaza de los motines, y los batallones acampaban en sus triángulos con las armas en pabellón. Allí se celebraban también las solemnes procesiones en que los niños iban vestidos de ángeles y las señoras, adornadas de ricos terciopelos, oraban de rodillas en la calle.

III

Pero en el Novecientos la plaza servía de marco también a reuniones sociales. En las noches de verano, mientras las bandas militares tocaban polcas y mazurcas, la juventud transitaba por la diagonal que iba de Sarandí y Cámaras a Ituzaingó y Rincón; las mujeres, vestidas de vaporosas muselinas blancas y sombreros de pastoras, con amapolas y espigas, o con grandes capelinas de plumas. Y se paseaba casi al compás de

la música, con esa inocencia y frivolidad del Novecientos, rodeando la fuente de motivos mitológicos y escritas leyendas que hacía saltar día y noche sus collares de agua.

Pero este encantamiento duraba solo hasta que la catedral daba las once. Porque a esa hora se apagaban los atriles, las músicas cesaban y en un segundo desaparecían los paseantes.

La plaza se recogía en sí misma y podía soñar a solas.

La buena gente de Montevideo, a pesar de vivir en una ciudad flanqueada por las olas, prefería entonces, a la costa marina, la tibieza de los pequeños espacios libres, y paseaba bajo los paraísos, respirando el perfume de las flores, como podría hacerse en un pueblo de tierra adentro. Sin embargo la gente ni se detenía ni se hablaba al encontrarse de paso; solamente se saludaba a cada encuentro, se miraba, se sonreía y volvía a hacer de nuevo el mismo camino.

En fin; al final de la península existe otra plaza de un aire más infantil que social, una plaza casi en el puerto, escondida entre las casas: la plaza Zabala, que así se llamaba antes ya de desembarcar la estatua del fundador de Montevideo a tomar posesión del lugar. Esta era como un edén secreto, más alejada de los lugares de paseo de la gente y a la que se llega por calles que terminan allí o que nacen. Tiene aún algo de jardín ajeno, rico jardín con rejas y portones de hierro que se cerraban entonces a la puesta del sol.

Los bancos estaban ocupados siempre por viejos inmóviles que podían parecer de piedra pero que mientras tomaban el sol infundían respeto en medio de la lozanía de la plaza.

¿Quién hubiera podido pisar entonces aquellos canteros como de raso verde? ¿Quién se iba a animar a arrancar una de aquellas dalias como llamas, o alguno de aquellos malvones opulentos de imprevistos rojos? ¿Quién trataría de tocar uno de los tentadores pensamientos, violetas y amarillos? ¿Quién hubiera roto caprichosamente alguno de los lazos de amor que crecían en manojos, como almidonadas cintas?

Después, cuando sus ojos de vidrio dejaron de vigilar, acaso todo fue distinto. Y hoy solo quedan algunas flores entre caminos que se cruzan en todo sentido.

Josefina Lerena de Blixen

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1973-1974, pp. 67-69.**

BREVES + BREVES



La llanta vieja de auto permite, con una muesca en la pestaña, el cierre de una porterita.

TRES RECUERDOS DE ISIDORO DE MARÍA

La Mariquita. Figuraos no una mujer sino una horca bautizada con ese nombre por el vulgo, ya sabréis por qué, que dejó qué contar, pero no plata.

Allá por el año 23 surgió la guerra entre lusitanos e imperiales. Don Álvaro da Costa estaba al frente de los primeros y con él el Cabildo. El barón de la Laguna era el jefe de los segundos en campaña.

El capitán Pedro Amigo, hijo del país, había marchado al campo, comisionado por el Cabildo, a promover reuniones contra los imperiales. Quiso su mala estrella que lo tomasen prisionero y lo acusaran de esto y de aquello. Lo condenaron a la pena de horca, a pesar de la valiente defensa que hizo de él don Joaquín Suárez, nombrado defensor, y alentado secretamente por un personaje de la llamada logia de San José.

Para ejecutarlo mandaron construir una horca o rollo, como la llamaban. La probaron con un perro, y como la hallasen buena, ejecutaron en ella a un portugués traído de la Colonia, clasificado de bandido. A esa ejecución siguió la de Pedro Amigo, en Canelones. Después no se hizo más uso del rollo. Lo trajeron a la plaza a su entrada el año 24, arrinconándolo en el Cabildo, haciendo compañía a la escalera de las azotainas de la esclavatura.

Sucedió por ese tiempo la perpetración de un crimen alevoso, cometido en la persona de una respetable señora —doña Celedonia Wich de Salvanach— por dos de sus criadas, que impresionó profundamente a la sociedad montevideana. La ultimaron con tenedores y luego arrojaron el cuerpo desde el mirador al patio.

Juzgadas, fueron condenadas a la pena de la horca, y a presenciar la ejecución a un mulatillo menor de edad, cómplice del crimen. Se trepidaba en ejecutar la sentencia, por recaer en mujeres. Se fue hasta el emperador, en solicitud de ello, y obtenido el beneplácito imperial, se ejecutó al fin la sentencia que recordamos con pelos y señales.

Las dos homicidas marcharon al suplicio. Una de ellas, la principal, se llamaba Mariquita, y de ahí el nombre que le quedó al rollo en el dicho popular.

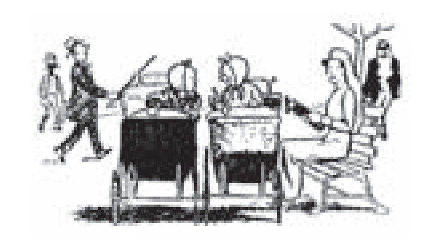
Consumada la justicia, fueron suspendidos los cuerpos de las ajusticiadas en la cruz de la horca; quedaron así colgadas a la expectación pública por algunas horas.

Esa fue la mentada Mariquita, que no volvió a funcionar después de ese espectáculo.

Se haría leña.

A propósito de retratos. En la gente antigua eran raros los retratos, por la sencilla razón de faltar los retratistas.

BREVES + BREVES



—¿Duermes mucho de día?
—Sí. Es la única forma de tener fuerzas para gritar toda la noche.

Como ave de paso aportó uno por estas playas, el año 6, que fue el que hizo el del Padre de los Pobres.

Hasta el año 21 no recordamos que se hubiese proporcionado otro en Montevideo que un hijo de la Gran Bretaña, que apareció como llovido del cielo, retratista al óleo, que hizo los retratos del general Lecor, del coronel Saldaña, del padre Larrañaga, de la señora Juana Jiménez de Flangini; y, si la memoria no nos es infiel, de doña María Clara Zabala, don Gabriel Pereira, don Santiago Vázquez y don Francisco Juanicó.

Del año 30 para adelante fue otra cosa. Apareció un señor Mata, portugués, que retrataba en miniatura, a onza de oro cada retrato. Vivía en la casa de don Antonio Díaz, redactor de *El Universal*.

En esa época tuvimos jóvenes retratistas orientales: Secundino Odogerti, en miniatura, Salvador Jiménez y Diego Furriol, en miniatura y al óleo. Los retratos al óleo del padre Lamas y de don Miguel Barreiro fueron obra del pincel de Jiménez.

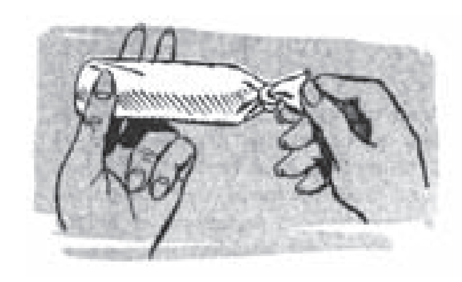
La primera botica. En 1768 se autorizó la planteación de la primera botica que tuvo esta ciudad, establecida por don José Gabriel Piedracueva.

Hasta entonces habían carecido sus moradores de una farmacia donde poder obtener medicamentos para sus dolencias, por lo que estaban reducidos al uso de yerbas silvestres para remedios, a excepción del que podía costearlos de Buenos Aires. Bien que en aquel tiempo había *peste de salud* en la población, computada en unos 1.200 habitantes, a pesar del desaseo, del lodo y de las aguas estancadas en charcos y zanjones, y como consecuencia eran pocas las enfermedades que se conocían, y ninguna epidémica.

La botica de Piedracueva, la primera que tuvieron a su servicio nuestros antepasados, precedió con mucha antelación al establecimiento de la llamada del Rey, que fue la segunda. Siguieron a esta la de Pedriel, la de don José Giró, cirujano del presidio, y sucesivamente hasta el año 10 de este siglo, las de Maltés (González Vizcaíno), de Yéregui (1819), de Mordello (1820) y de la Plaza.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1968, pp. 193-194.

BREVES + BREVES



ENVASE A PRUEBA DE GOTEOS. Evite los goteos del perfume o de otros líquidos que lleve en la bolsa de mano o en un maletín. Coloque un globo de juguete sobre el envase y anude la parte superior del globo en el fondo del envase. La tapa quedará así bien asegurada, sin peligro de que el líquido escape o manche el interior de la bolsa o del maletín.

EN LOS TIEMPOS DE CARLITOS...

En una preciosa crónica publicada hace cosa de diez años, don Samuel Eichelbaum traía a cuento el buen recuerdo de una suerte de íntimos recitales que Carlitos Gardel solía ofrecer a última hora en la trastienda de los escenarios donde actuaba aquel enorme actor que se llamó Roberto Casaux. «Cuando Gardel iba al teatro y antes de la función se acercaba a Casaux para saludarlo, este le decía: "Bueno, después de la representación venís aquí, ¿no?". A veces, el cantor no podía porque tenía algún otro compromiso. Mas era entonces cuando Casaux le exigía, virtualmente, que lo hiciera. Y Gardel terminaba siempre por acceder. Allí, en el camarín de Roberto Casaux, después de los espectáculos fue donde más veces vi a Gardel y donde cantaba mejor. Nosotros –concluye Eichelbaum– lo escuchábamos con emoción; Casaux sin siquiera haberse cambiado ni quitado el maquillaje.»

Rivadavia y Rincón, vieja esquina. De antigua data venía esa amistad entrañable entre el hombre de los tangos y el actor de los personajes infinitos. Este, quien era unos pocos años mayor que aquel –en los hechos pertenecían a la misma hornada–, había nacido en Buenos Aires en el 1885. Se llamaba, por apelativo familiar, Casaubón, y fue compinche inmediato de José Razzano en las correrías infantiles por las calles de Balvanera al Sur.

Tiempo después, cuando el afamado dueto vocal criollo estuvo ya constituido, Los Gardel-Razzano y Roberto Casaubón –Casaux, entonces, para las carteleras– actuaron muchísimas veces juntos en celebraciones públicas, festivales y teatros.

Durante la temporada de 1914, cuando Roberto, luego de su fogueo al lado de Parravicini y tras un par de años de compartir la marquesina con Pepito Petray, formó su compañía con el leonés Arsenio Perdiguero, los dos cantores tornaron a trabajar con él.

Y en las apretadas y cordialísimas tenidas trasnocheras del café De los Angelitos, en torno de aquellos manteles de puro papel sobre los cuales se les aparecía el alba junto a Higinio Cazón, a Luis Ángel Firpo, a César Iglesias Paz, a Joaquín de Vedia, a Gabino Ezeiza, volvieron a estar, codo a codo, Gardel y Casaux. Y no por azar. Sino porque tanto como esa amistad, los unía la recíproca y manifiesta admiración. Una mutua valoración nacida, acaso, de cierto mágico paralelo interior entre lo que el Gordo Casaux había creado sobre las tablas con su inefable repertorio de mil caretas asombrosas, y lo que el Gordo Gardel –cien quilos arriba y a la sombra– creaba entre los sensitivos mástiles de sus guitarras. Lleno de tango. Tango él mismo.

Uno, en la embrujada fábula del teatro; el otro, en la cancha trovaresca de la canción popular, representaban, de una imborrable manera, la misma cosa: el agreste amanecer de nuestro arte rioplatense.

El mago de los muñecos. Tanto Casaux como Gardel eran hombres cultos. No lo eran, claro es, porque estuvieran

ilustrados sobre Mozart, sobre Racine o sobre Pico de la Mirándola. Eran genuinamente cultos de la cultura de adentro para afuera —la única—. Porque sabían la vida al modo nuestro. Porque estaban en *la cosa*. Porque conocían cuanto es menester conocer de lo que nos es verdaderamente propio para realizarse, ambos, en el arte, con verdadera originalidad.

En 1916, *El movimiento continuo*, la pieza cómica de Armando Discépolo, Mario Folco y Rafael de Rosa, dio a Roberto Casaux la ocasión de su primer suceso de público. Y ese triunfo personal configuraba —a la par— el espaldarazo para toda una cinchada de treinta años de teatro que, despuntada por Pepe Podestá en las arenas del circo, se había encaminado a la consagración de un estilo rioplatense de interpretación escénica. Había resultado necesario, entonces, que el talento de un hombre recogiera esa siembra en la gran síntesis creadora. Y ese hombre era Casaux. Un actor en quien el talento artístico iba sutilmente entrelazado a un poderoso instinto dramático: había en él una suerte de frégoli capaz de fagocitarse, con una sola mirada, las siluetas del carbonero napolitano, del francés mercero, del turquito de las baratijas, del vasco de los tarros de leche, para soltarlas luego sobre los escenarios en su encantada versión estilizadora y purificadora. Para trasmutarlas en personajes que resultaban más tanos, más franchutes, más turcos y más vascos de lo que esas mismas criaturas eran en la realidad.

Las voces que ayer callaron. Al igual que su amigazo Casaux —suma genial de toda una época del teatro—, Carlitos Gardel venía a ser como un maestro compendio del silvestre puñado de voces que habían precedido a la suya.

La voz de los milongueros que en la academia montevideana o en el almacén porteño había recogido sobre el estremecimiento tripero de sus bordonazos el corazón del extramuro en décimas, sextinas, octavinas o cuartetas hechas de verso, de canto, de ingenio y, sobre todo, de saberlo al hombre nuestro.

Y la voz de aquellas cupletistas —Dorita Miramar, Linda Thelma, Pepita Avellaneda— que mandaban su tonadilla, verde o rosa, desde el oscuro tabladito de los cafés concierto del bajo.

Y la voz, también, de los cantores de la primera época: Villoldo, Gobbi, Mathon, que andaban por los varietés del mil novecientos con sus tanguitos entre camperos y azarzuelados.

Todas esas voces tuvieron lugar en la voz de El Morocho. Porque él —como su admirado Casaux, que era, a la vez, el andaluz y el calabrés y el chulo y la mujeruca de los madriles que habían inspirado al compadre y a la taquera de la Unión o de Puente Alsina— era un poco todo eso. Y era, otro poco, la trova romanceresca de Gabino Ezeiza. Y dejaba alentar en su alma un soplo del alma de Arturo de Navas. Y tenía en los ojos un hálito de la tristeza rara, romántica y fatalmente perdida de Andrés Cepeda.

Cosas que callaron y que entraron a perdurar —salvadas— como ecos de su propia voz.

Horacio Arturo Ferrer

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1968, pp. 160-162.**

DEFENSA DEL GAUCHO

Uno siempre ha sido un gran defensor de los gauchos, no solo porque siente viva adentro la herencia del montonero, sino porque el gaucho merece que se lo defienda. Fue la primera guardia noble de estas patrias. Caballero vestido con harapos. Blandiendo un sable corto y cerrándole piernas al potro, dio cara al sol y abrió un camino. Fue el que siguió a Artigas en Las Piedras, a Lavalleja en Sarandí, a Rivera en Rincón, fue el de la Banda Oriental andando la tierra dolorosa atrás de Artigas.

«Brutos» dice la gente que no entiende, que no merece entender.

¿Brutos? ¿Y los Siete Infantes de Lara?, ¿cómo eran?, ¿pitucos? Y don Roldán, el jefe de la retaguardia franca de Carlomagno, ¿cómo era? ¿Qué diferencia había entre Roldán y Veillantif? (Veillantif se llamaba el caballo). ¿Sabía escribir el Cid Campeador? ¿Sabía inglés don Juan de Garay? Entonces... ¿por qué se le exige una ilustración para tener en cuenta a quien realizó mucho más que muchos ilustrados? ¡Y si el tipo supiera lo que es ser resero! ¡Ir leguas al tranco, envainado en la soledad, con un horizonte delante y perro atrás! ¡Qué sabe el tipo de todo eso si cuando pisa un carozo de aceituna anda rengo dos días! Los viejos héroes floridos, los de *La Ilíada*, los de las epopeyas germánicas, los de las canciones de gesta, los de las cruzadas, como ser brutos, eran tan brutos como el gaucho, solo que la distancia, la novelería y esa tendencia que hay por apartar los ojos de la tierra de uno —cambiando lo que no sabemos que tenemos por lo que creemos que nos hace falta— nos hace aparecer a la legión de los extraños con más brillo y más gloria, más sentido que los escuadrones chúcaros de nuestra América india, gaucha y española.

Conversó uno, una vez, con un señor que había conocido a los gauchos de las comparsas del antiguo Carnaval y a los Juan Moreira de circo. Y dijo el señor, con esa solemnidad que ponen en lo que están diciendo todos los que no saben lo que dicen: «el gaucho no tiene imaginación...». ¿Y la sutileza de la adivinanza y las figuras del malambo y la gracia de la mentira criolla, que no se parece a ninguna de las otras mentiras famosas del mundo que son la andaluza, la portuguesa y la gascona? ¿Y el cielito patrio, la endecha amorosa y el truco cantado? Si muchos escritores tuvieran el ingenio del gaucho podrían producir cosas mejores, pero si el gaucho tuviera las rodillas de cualquier escritor se le resbalaría el caballo de entre las piernas. Claro que se va. Se va yendo así como vio ir Güiraldes a Segundo Sombra. Como quien se desangra. Abriendo un poco la mano sobre el cabo del rebenque para dar el lonjazo. Perdiéndose en la pampa de a poco. Desapareciendo en esa lejanía que fue suya. Achicándose, como si lo fueran recortando de abajo. Hacerles una visita a *las casas* amigas es pasar un rato inolvidable. Antes se decía: «ave María». Y llegaba de adentro: «sin pecao...». Ahora se dice: «Güenas...». Y, de adentro: «abájese nomá y dentre...». Guau, guau, guau: los perros. Vienen toreando, pero se hacen amigos enseguida. Y hablando de perros —¡el gaucho no tiene

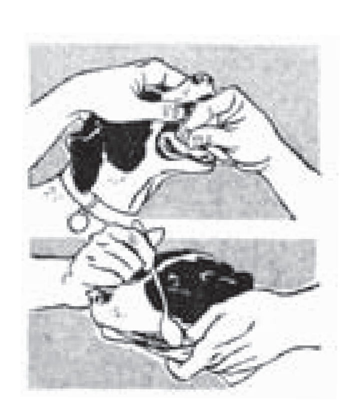
imaginación!–, una vez, en un rancho de Entre Ríos, oyó uno esta reflexión de un paisano. Había un perro grandote en el rancho y el forastero que llegó traía un perro chiquito –cuzcos que les dicen–. Chiquito y compadre. Y el perro grande, quieto. Ni se molestaba. Y de repente el paisano dirigiéndose al perro le dijo, en tono de consejo: «No le andes amolando la pacencia. Mirá que se va a levantar y te va a estropear la ropa». ¡Y cuando aprenden una palabra difícil, amigos! ¡Cómo están deseando aplicarla para ornamentar la conversación! Uno ha oído decir lo siguiente: «¡Había llovido tanto, que loj ánimo quedaron hechos una insinificaaaaaaacia!». Y una vez que un paisano acomodado había convidado a comer al juez y el juez demoraba en llegar al asado a punto, el paisano mandó al gurí al juzgado: «Vaya, mi hijo, vaya, muévase. Vaya y dígale al juez que yo mando decir si va a venir o *viceversa*».

Pero una de las cosas más graciosas que uno ha oído la oyó un amigo que tenía una pequeña estancia. Una estancia pobre. Un día mandó al gurí en su petisa tuerta y dijo: «¡Biera bisto!». «¿Qué pasó?», le preguntó mi amigo. Y dijo el gurí, muy mentiroso: «Como la petisa agarra siempre p'al lao que ve, veníamos por la orilla'el camino y iun redepente sale un culebrón, que sin dudamente noj estaba aguaitando! Pero yo tanto lo intiqué, tanto lo intiqué que lo hice juir...». Y entonces mi amigo le preguntó al chico: «Pero ¿qué quiere decir *intiqué*?». Y le contestó orgulloso: «Ah, mire, patrón, esas son palabras testuales». Pero –¿se acuerdan?– Juan Sin Ropa le ganó la payada a Santos Vega y... Santos Vega se va... ya es un puntito negro apenas, allá lejos, donde gracias a Dios, todavía se juntan la pampa y el cielo.

Wimpi (Arthur N. García)

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1986, pp. 73-74.

BREVES + BREVES



Para darle a un perro una píldora y que no la escupa, aplique una ligera presión en la parte trasera de la quijada, forzando los labios contra los dientes. Sostenga la píldora entre los dedos índice y medio de la mano derecha, listo para introducirla en la boca. Cuando el perro abra las mandíbulas, inserte la píldora y empújela tan atrás como sea posible hacia la base de la lengua. Una vez que la píldora llega a ese lugar el esófago del perro automáticamente se traga la píldora y el animal no se atraganta. Si el perro no quiere tragarse la píldora, dele masaje en la garganta por algunos segundos en dirección descendente.

Para hacer que trague medicinas líquidas, simplemente forme un embudo con su labio inferior.

FEDERICO GARCÍA LORCA EN MONTEVIDEO

La visita de Federico García Lorca a nuestra capital fue uno de los mejores recuerdos que conservamos de hace medio siglo. Lo conocimos en los últimos meses del año 1933. Fue nuestra querida amiga la primera actriz señora Eva Franco quien, una noche, nos lo presentó en el teatro de la Comedia de la ciudad bonaerense, al finalizar el ensayo de la obra de Lope de Vega *La niña boba*, que para esa intérprete había adaptado –y dirigido los ensayos– el poeta García Lorca. Para completar el clima ambiental de la pieza, el teatro había sido transformado en una sugestiva reconstrucción del famoso Corral de la Pacheca madrileño.

En aquel momento, era director de la compañía Eva Franco nuestro viejo compañero de tantas jornadas teatrales Carlos Calderón de la Barca, que sería en el año 1947 el primer director escénico de nuestra Comedia Nacional.

Desde aquella noche en que lo conocimos, Federico García Lorca nos produjo una impresión que no se desdibujó nunca: un muchacho grande y genial, radiante de simpatía y con desbordantes emoción y calor humano. En pocas palabras, un par de brazos abiertos a la amistad.

En otra ocasión, a fines de diciembre, nos encontramos nuevamente en el teatro Nuevo de Buenos Aires con motivo del estreno del drama de Justino Zavala Muniz *La cruz de los caminos*, que el público de Montevideo había aplaudido en el teatro Urquiza meses antes.

García Lorca había concurrido al estreno de nuestro compatriota, y después de la representación fuimos a un café que había junto al teatro en la calle



Margarita Xirgu y Federico García Lorca cuando el estreno de *Yerma* en el teatro Español de Madrid, en el año 1934. Eran horas de triunfo y de gloria del teatro castellano, que no podían hacer suponer el cercano destino que esperaba a estas grandes figuras: para el poeta, la muerte; para la intérprete, la expatriación hasta el día en que su vida se apagó en nuestra tierra.

Corrientes. Fue aquella una noche de muchas emociones que compartimos junto a amigos entrañables como Justino Zavala Muniz, Pedro E. Pico, Rodolfo González Pacheco, Jacobo de Diego, Edmundo Guibourg, Samuel Eichelbaum, César Tiempo y otros. Una mesa fraterna que se prolongó hasta avanzada la madrugada y en la que Federico hizo el gasto mayor, con su verba siempre inspirada y florida. Otra de las madrugadas felices de viejos tiempos que animaban al teatro nacional rioplatense.

Federico García Lorca había llegado a Buenos Aires a mediados de octubre de 1933 invitado por la actriz Lola Membrives



para asistir a las representaciones de su obra *Bodas de sangre*, que repetía en la capital porteña el gran suceso que había logrado en la madre patria, a tal punto que el elenco debió prolongar su actuación más de lo previsto, lo que impidió su traslado a Montevideo.

Por ese motivo, al no poder venir a nuestra capital con la señora Membrives y al tener que regresar a España para dirigir con Margarita Xirgu su última obra, *Yerma*, fue que Federico decidió trasladarse a Montevideo, «donde me esperan viejos y nuevos amigos».

Llegó la mañana del martes 30 de enero de 1934 —hace medio siglo— en el vapor de la carrera, acompañado por el empresario D. Juan Reforzo, marido de Lola Membrives, actriz que no disimulaba su afán de *acaparar en exclusividad* al gran poeta que, en pocos años, se había convertido en el gran dramaturgo de habla hispana.

Aquella mañana estaban en el puerto esperando al autor de *Mariana Pineda* el embajador de la República Española, don Enrique Diez Cañedo, quien por encima de sus méritos diplomáticos ostentaba sólidos prestigios como crítico y escritor; junto a él se encontraban el cónsul general y amigo personal de García Lorca, señor D. José M. Mora Guarnido, los escritores doctor Emilio Oribe y Enrique Amorim y el empresario señor Messutti. Pocas horas después, ya en tierra nuestra, el poeta del *Romancero gitano* se vio rodeado por los *viejos y nuevos* amigos, altas figuras de nuestras letras como Juana de Ibarbourou, Esther de Cáceres, Carlos Sabat Ercasty, Carlos Rodríguez Pintos, Paco Espínola, Carlos Reyles, Juvenal Ortiz Saralegui, Emilio Carlos Tacconi, Julio J. Casal, Alfredo Mario Ferreiro y otros que brindaron al escritor granadino largas jornadas de cálida camaradería.

La sola mención de los nombres citados justifica los felices días que esperaban a García Lorca en Montevideo; aunque aceptaba resignadamente los homenajes oficiales y protocolares, no ocultaba su alegría cuando recuperaba las mesas de sus amigos para disfrutar de la discusión que surgía en las distintas peñas, inolvidables charlas en el viejo Tupí Nambá, adonde llegaba casi diariamente desde su residencia en Carrasco.

Ansiaba conocer lo nuestro en todos sus aspectos, y no olvidamos la noche en que Enrique Amorim y Alfredo Mario Ferreiro le organizaron una fiesta de típico *candombe* para satisfacer su deseo de conocer el folclore negro. Allí demostró Federico, con emocionante inocencia, sus preferencias por los típicos tamboriles, que disfrutó como un niño... como el tierno niño que era.

Desde luego, la presencia en Montevideo fue muy bien aprovechada por el empresario Reforzo, que, al advertir que Federico se había convertido en nuestra ciudad en el *hombre del día*, concertó con su colega montevideano señor Messutti la realización de un ciclo de conferencias que, a sala desbordante, se cumplió en el teatro 18 de Julio.

¿Condiciones? Federico García Lorca no era hombre de discutir números. No olvidemos que una vez dijo con su muy buen humor de siempre: «Si yo no sé ni cuántos poemas tengo».

Al convenirse las conferencias, señaló una exigencia: «Que la última sea a puertas abiertas, sin cobrar entrada y dedicada a los estudiantes».

La primera de sus charlas la cumplió el día 6 de febrero, y fue su tema «Juego

y teoría del duende», y recitó a pedido del público «Romance de la luna, luna...».

La segunda se verificó el día 9, con el tema «Cómo canta una ciudad de noviembre a noviembre», y recitó al finalizar –como él sabía hacerlo– varios versos de sus *Cantares*; y la tercera y última, que se refirió a «Nueva York y su barrio negro de Harlem», se realizó el día 14; el acto terminó con el recitado de varios versos de sus *Cantares* y de su *Romancero*.

Fue aquella tarde del 14 de febrero de 1934 cuando nuestro pueblo oyó por última vez la lírica voz de Federico García Lorca, quien dos días después, acompañado por una caravana de amigos y admiradores, se trasladó al puerto para emprender su regreso a Buenos Aires.

Y de la capital bonaerense partió, a mediados de mayo, rumbo a España, donde lo esperaba Margarita Xirgu –la gran actriz que estrenara casi todas sus obras– para ofrecer al público de Barcelona la primicia de *Yerma*.

Después... su historia se cumple con horas de gloria, de misterio y de sangre.

Al año siguiente –1935– estrena Margarita Xirgu *Doña Rosita la soltera*. Y se repiten, en toda España, días y noches de triunfos.

Invitados por el gran dramaturgo siciliano Luigi Pirandello para actuar en Roma, aceptan emocionados la invitación. Pero... cuando iban a emprender el viaje, llega a Madrid la noticia de la invasión de Etiopía, motivo suficiente para que Margarita y Federico desistieran de su compromiso para actuar en Italia.

Nubes de guerra ensombrecen el cielo de Europa.

Margarita Xirgu acepta una proposición para cumplir una gira por América.

Las actuaciones se cumplirán sobre la base de los nuevos éxitos del autor de *La zapatera prodigiosa*. Federico acepta con entusiasmo la idea de compartir el viaje.

Cuando todo estaba ya dispuesto para la partida, Federico comunica a Margarita que, momentáneamente, no puede alejarse de España. Se lo comunica por escrito. Y lo hace enviándole unas flores y un verso. Un verso, que dice:

A Margarita

Si me voy, te quiero más;
si me quedo, igual te quiero.
Tu corazón es mi casa
y mi corazón tu huerto.
Yo tengo cuatro palomas,
cuatro palomitas tengo.
Mi corazón es tu casa...
¡y tu corazón, mi huerto!

Se despide de la gran actriz que había estrenado su primera y su última obra con la promesa de reincorporarse en América a mediados de año.

Pero a mediados de año –en julio– estalla el movimiento revolucionario contra la República, y pocas semanas después una noticia que nadie podía creer: en el amanecer del día 19 de agosto Federico García Lorca –la más alta voz lírica y dramática de España– había sido ejecutado en Viznar, Granada.

Tenía treinta y siete años.

Otro gran poeta muerto en el exilio, Antonio Machado, desgarrándose en su alma, muy bien lo dijo:

«El crimen fue en Granada, en su Granada...».

Ángel Curotto

- **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1984, pp. 84-86.**

EL 80.º ANIVERSARIO DEL *ALMANAQUE* DEL BSE

Sus inicios. El primer número apareció en 1914. Indudablemente, la iniciativa estaba pensada mirando hacia la campaña. Y no solamente en el área de los seguros, sino también en crear un elemento de amplia difusión de los temas del agro y la pecuaria, con todo lo que les es afín, englobando la actividad del hombre de campo en todas sus múltiples facetas.

La novedad la constituía el hecho de que el Banco de Seguros del Estado, por disposición de la ley de su creación de diciembre de 1911, cubría todos los riesgos en rubros tradicionales, pero la institución estaba dispuesta a actuar activamente en el ámbito de la campaña. Y con seguros específicos que prácticamente no existían en las aseguradoras privadas.

La publicación nacida en el ya lejano 1914 mostraba una ahora olvidada particularidad. Y lo era su nombre: *Almanaque del labrador y ganadero*, según rezaba el cabezal de la carátula, con el agregado de «Publicado por el Banco de Seguros del Estado - Montevideo - Uruguay».

Y así por 19 años se lo conoció en el país, y muy especialmente en el interior, donde el *Almanaque* tuvo enorme difusión.

Se inicia otra etapa. Con la edición de 1933 fenecía una etapa. En el número del año siguiente podía leerse en la carátula: *Banco de Seguros del Estado - Almanaque de 1934*. Con ese nombre llegó hasta cumplir su octogésimo aniversario aquel anuario que había surgido con la finalidad de prestar utilidad efectiva al hombre de campo, y que muy pronto fue sumando secciones diversas con temas de carácter más general que le fueron dando un nuevo interés. Continuaba brindando orientación técnica y especializada «al labrador y ganadero», como se había anunciado al comenzar su publicación, pero finalmente vino a resultar, al pasar de las 153 páginas de su primer número al libro actual, en una especie de revista de enorme interés en el interior, que con la suma de temas y la valía de las colaboraciones era un importante elemento de difusión cultural en la campaña para el hombre, la mujer y los niños sin distingo de edades.

A partir de la década de 1920, el *Almanaque* hizo el gran aporte cultural a la aislada familia de nuestra campaña, especialmente en tiempos en que se desconocían en el mundo los sistemas de comunicación actuales.

En el curso de esta evocación de 80.º aniversario, nos proponemos destacar, naturalmente con las limitaciones de espacio que son impuestas, a grandes rasgos la trayectoria del *Almanaque*, señalar el aumento del número de colaboradores, todos ellos prestigiosos, la ampliación de la participación de especialistas, sobre todo en la temática rural, sector al que, como quisieron los iniciadores, estaba fundamentalmente dedicado.

En materia de publicidad, en los comienzos era muy reducida. Se destacaba como la más llamativa la de aquella tienda London París, que sin duda fue la mayor que existió en el Uruguay, fundada en 1905. El London París (con casa de compras en París y Londres, como se mencionaba en el

aviso) tuvo en su actuación algo que la vinculaba intensamente con la campaña: su catálogo bianual, ilustrado y con un sistema que hizo posible las compras por correspondencia en aquella enorme tienda hace años desaparecida. Otros de los primeros anuncios fueron los de la Compañía Hamburguesa de Transatlánticos a Vapor, los automóviles de la desaparecida marca Velmorel y tres o cuatro avisos más.

Su evolución histórica. Vamos a hacer un mínimo recorrido histórico, como lo amerita la edad que ha alcanzado el *Almanaque*.

Como no podía ser de otra manera, los cambios en el *Almanaque* fueron profundos. Acompañó la modernización en el estilo y en la impresión que tanto han avanzado en la industria gráfica en ese lapso de tres cuartos de siglo. Las pocas fotos en blanco y negro son ahora la mejor expresión de la alta técnica. Las ilustraciones proliferaron hasta ser hoy una parte importantísima en el conjunto del material artístico.

Antaño, solo las carátulas eran a color; ahora, como toda la obra gráfica, usa el multicolor y la impresión es impecable, en papel ilustración. De las 153 páginas de otrora, el volumen actual pasa las 300, tras pasar en ciertas ediciones las 600 páginas. El tiraje abarca a un alto porcentaje de la población del campo y tiene importante difusión en la capital.

Se sucedieron las transformaciones. En los viejos tiempos, se iniciaba con el santoral de varias páginas. Y en los comienzos y durante bastantes años, no aparecían referencias a la actividad del banco, excepto la mención —que no podía llamarse propaganda— al seguro en campaña. Intrínsecamente del banco, solo dos informaciones: la dirección en Misiones n.º 1371 y la constancia de que su capital era de $ 3.000.000 —moneda nacional oro—. Recién en la edición de 1930 encontramos la información de cómo estaba integrado el directorio, y en la edición de 1935 figuran, junto a los nombres, las fotografías del presidente y los vocales y el nombre del gerente. Transcurrieron años antes de que en el *Almanaque* figuraran los agentes del interior. Y tampoco se hacía por aquellos años una agresiva propaganda como siempre se estiló en la actividad comercial, mercantil, industrial y bancaria. Era una mención un tanto genérica, se destacaba con sobriedad la conveniencia de asegurarse, una propaganda casi indirecta o al menos poco incentivada. Da la impresión de que se sentía cierto rubor en exagerar la publicidad, quizá por la calidad de institución oficial.

El *Almanaque* y sus colaboradores. Queremos recordar los andariveles por los que marchaba en los viejos tiempos el *Almanaque*. Demoró mucho en lucir el sumario, y todavía por 1920 los temas tratados eran de exclusivo carácter rural. Comenzaron a aparecer los artículos literarios en esa época, pero no había, por lo general, más de dos de esa índole. Uno de los primeros fue de Víctor Hugo, «La vida». Javier de Viana publicó «La embrujada» en 1921. Aquella edición fue muy variada: el científico Luis Morandi escribía sobre «Manera fácil de obtener el mediodía en parajes donde no existe hora oficial»; una extensa nota del sabio doctor Alberto Boerger, creador del semillero de La Estanzuela; un artículo del pionero forestal D. Miguel Jaureguiberry

al que se le debe el parque Andresito en La Paloma; otro de L. J. Larson sobre la industria lechera nacional. Figuran la relación de oficinas públicas cuyas direcciones interesan al hombre de campo; una nota del experto D. Domingo Basso; el tema sobre prenda agraria; seguro de incendio para comercios de campaña. Y dos novedades, el seguro de trilladoras y otro más raro, el de automóviles, cuando en *todo* el país habían empadronadas menos de mil unidades. En 1922, se añade lo de seguros de ganado de pedigrí. En la edición siguiente, entre el material estaban «Montes de abrigo», del forestador Jaureguiberry, y un resumen estadístico del seguro contra granizo. En 1925, en una especie de editorial, el tema «Cultivo único, pobreza eterna», explicación del seguro dotal para niños; instrucciones para caso de ahogados y su auxilio, y recomendaciones sobre modelos de forestación, y en la parte literaria la narración de Javier de Viana «En el camino se hacen bueyes». En 1927 «Los suelos del Uruguay: su clasificación», un trabajo del astrónomo Hamlet Bazzano, «Problemas de la atmósfera»; un ensayo de diccionario ganadero y, en literarias, dos firmas uruguayas, de Javier de Viana «En algo donde recostarse» y de Carlos Astigarraga «El casamiento».

El *Almanaque* de 1928, entre varios trabajos, contenía el calendario astronómico y el agronómico. Y las cooperativas agrícolas. En 1929, el conocido hombre público, abogado y químico D. Domingo Arena hacía un estudio sobre «La poda de árboles frutales», sin duda basado en sus experiencias en la famosa quinta de Piedras Blancas.

Horacio Sánchez Rogé escribía sobre nuestra producción lanera; se trataba el tema «Los vinos», incluyendo la plantación de vides y la elaboración. El experto productor del ramo Jaime Molina escribía sobre organización lechera en las chacras. El aporte en literarias estaba a cargo del poeta y periodista Agustín Smith con su cuento «Sin brújula».

Así llegamos al centenario de la Independencia en 1930. Cuando entre 1933 y 1934 el *Almanaque* cambió de nombre, ya tenía muchos colaboradores, docenas de escritores, poetas, críticos, artistas, historiadores, y también, como correspondía, era abundante el tratamiento de todos los temas rurales, eran docenas y docenas los técnicos, investigadores y expertos que escribían, continuamente con diagramas, estadigrafías, dibujos debidos a *lápices* calificados, infinidad de grabados multicolor. Dudamos de que a lo largo de esos 80 años algún tema, aun de los que parecen secundarios, referidos al hombre de campo y su entorno haya estado ausente de la cantidad enorme de trabajos publicados en la larga existencia del *Almanaque*.

Se pueden calcular en la cantidad aproximada de 3.500 esos trabajos publicados a lo largo de los 80 años que hoy recordamos.

El archivo que representa esos 80 libros constituye un acervo difícil de ser superado por las publicaciones periódicas que han existido entre nosotros.

En esta última década es la publicación nacional periódico-cultural de mayor tiraje en su categoría.

Juan Carlos Pedemonte

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1994, pp. 114-117.

MONTEVIDEO A TRAVÉS DE LA ESTADÍSTICA MUNICIPAL

La ciudad de Montevideo, capital de la República Oriental del Uruguay, fue fundada en 1726. El último censo le asigna 662.000 habitantes. El perímetro de la ciudad encierra una superficie de 4.000 ha. Cuenta con 1.823 calles, avenidas, ramblas y bulevares y alrededor de 75.000 edificios.

Hoteles. Montevideo cuenta con 55 hoteles, 75 pensiones y 90 restaurantes.

Teatros, biógrafos, etc. 6 teatros, 80 cinematógrafos, 4 salas de conciertos y 1 hipódromo funcionan en la ciudad.

Bibliotecas. Las bibliotecas son 11, con un total de 575.231 volúmenes. A estos establecimientos concurren anualmente 200.000 lectores.

Museos. 6 son los museos públicos de la capital: de Bellas Artes, Histórico, de Historia Natural, Pedagógico, Municipal de Bellas Aries e Histórico Municipal.

Radiodifusión. Funcionan en Montevideo 22 estaciones radiodifusoras, de las cuales 2 son oficiales y 20 particulares.

Deportes. Existen 14 asociaciones o federaciones deportivas, con 483 clubes y millares de deportistas afiliados. Solo la Asociación de Football Profesional tiene 2.000 jugadores en actividad y 16.464 registrados. Montevideo cuenta con un estadio con capacidad para 80.000 personas y 60 campos de juego para el fútbol, y a los partidos de este deporte concurren anualmente 1.000.000 de espectadores.

Enseñanza. Tiene la capital una universidad integrada por las siguientes facultades: Derecho y Ciencias Sociales, Medicina, Química y Farmacia, Odontología, Ingeniería y Ramas Anexas, Arquitectura, Agronomía y Veterinaria. Además funciona una Escuela Superior de Comercio y otra de Parteras. A esos centros de enseñanza asisten 2.000 estudiantes.

Asistencia. Asciende a 20 el número de hospitales, asilos y casas de salud dependientes del Estado, y a 3 el de particulares que funcionan en Montevideo, en cuyos establecimientos se presta asistencia mensualmente a cerca de 14.000 enfermos. El Servicio de Primeros Auxilios atiende anualmente a 90.000 personas, de cuya cifra 60.000 corresponden a llamados de urgencia.

Puerto. Anualmente entran y salen del puerto de Montevideo alrededor de 8.000 vapores y veleros con un tonelaje aproximado de 21.574.000. En los últimos años la importación de mercaderías ha estado representada por 1.382.074 t y un valor de $ 49.000.000, y la exportación por 454.768 t y $ 47.000.000 de valor. El movimiento de pasajeros acusa las siguientes cifras: entradas 96.830; salidas 87.119.

Bancos. Cuenta Montevideo con 20 bancos, de los cuales 3 son del Estado, 9 uruguayos y 8 extranjeros. El capital realizado por estas instituciones de crédito llega a la suma de $ 57.770.000, y el fondo de reservas y previsión a $ 33.773.000.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1936, pp. 15-19.**

¡Quien tiene cuatro y gasta cinco no ha menester bolsico!

Banco de Seguros del Estado

almanaque 1938

CAPITAL $ 3.000.000.00
RESERVAS $ 20.603.542.97

VALORES	$	14.163.043.93
PRESTAMOS	"	3.035.973.77
PROPIEDADES	"	5.148.295.07
SINIESTROS ABONADOS	"	44.340.174.27

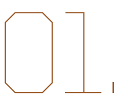


El siglo ilustrado

Los dibujantes que ilustraron el *Almanaque* y que compartieron con nosotros su mirada sobre la ciudad, el campo, el pájaro, la flor, el hombre.

Además de artistas como Enrique Castells Capurro o el alemán Otto Koch, ilustradores de las portadas de numerosísimos almanaques (varias aparecen hoy en las aperturas capitulares de esta edición especial), pintores y dibujantes como Álvaro Amengual, Álvaro Cármenes e Inés Olmedo estamparon sus obras en las páginas interiores. Las páginas que siguen despliegan una magnífica serie de ilustraciones de, entre otros, Pierre Fossey, Casaravilla Escalada y Federico Reilly.

◀ *Portada del* Almanaque del Banco de Seguros del Estado *del año 1938.*



Pierre Fossey. Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1966-1967, p. 257.



● **Pierre Fossey.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1966-1967, p. 353.



● **Pierre Fossey.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1966-1967, p. 257.



● **Federico Reilly.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1979, p. 129.



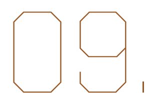
● **Federico Reilly.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado,* 1973-1974, p. 97.

● **Nerses Ounanian.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1958, p. 427.



● **G. Bazzoni.** Publicada en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1959 p. 225.

● **Carlos Menck Freire.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1973-1974, p. 257.



● **B. Sierra de Soriano.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1957, p. 289.



• **Casaravilla Escalada.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 321.



● **Federico Reilly.** Publicada en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1956 p. 193.



● **G. Bazzoni.** Publicada en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1980 p. 193.



Casaravilla Escalada. Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1955, p. 193.



● **Casaravilla Escalada.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 65.

15.



● **Casaravilla Escalada.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1955, p. 161.



● **Casaravilla Escalada.** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1952, p. 191.



● **Horacio Guerriero (Hogue).** Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1985, p. 193.



Fermín Hontou (Ombú). Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1990, p. 133.


ALMANAQUE
DEL LABRADOR Y GANADERO
1926
SECCION
SEGUROS
RURALES
BANCO
DE SEGUROS DEL ESTADO



El libro de cocina

La gastronomía: las indicaciones, los recetarios y afines. La comida criolla, las conservas, los tentempiés.

Durante muchos años las últimas páginas de los almanaques estuvieron dedicadas a los espacios considerados tradicionalmente como *femeninos*: el último grito de la moda, algunos manuales de buena conducta y éxito social, y también las artes culinarias (con recetas anheladas y seguidas al pie de la letra por generaciones enteras de mujeres). La profesora María Isabel Moratorio era una de las firmas más prestigiosas de aquellas páginas. Quizá no fuera fácil sospechar entonces, y tampoco hace poquitos años, que la cocina se volvería un espacio compartido con el hombre, y que tantos platillos criollos un día se convertirían en una opción *gourmet* muy exquisita.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1926, ilustrada por Otto Koch.*

PARA PREPARAR MEJORES CONSERVAS



Esterilización de los frascos

La esterilización de los recipientes que contendrán las confituras se puede efectuar de dos formas: por medio del vapor de agua o mediante su colocación en agua hirviendo.

El primer método consiste en poner el frasco sobre el pico de una pava que contenga agua hirviendo, según lo muestra la figura de arriba.

Y en el segundo caso se colocarán en una cacerola en cuyo fondo se haya puesto una rejilla de madera; se llenará la cacerola de agua fría, se la colocará luego sobre el fuego hasta que llegue a la ebullición y una vez que está en este punto se dejará aún por espacio de cinco minutos sobre el fuego. Se retirará entonces la cacerola y se dejará enfriar el agua antes de retirar los frascos, lo que se hará en el momento de emplearlos.





Cierre de los envases

Hay distintos métodos para cerrar los frascos que contienen dulces, mermeladas, etc.

El primero consiste en derretir en una pequeña sartén parafina (producto que se puede conseguir fácilmente en cualquier farmacia). Una vez que se encuentre en estado líquido, se verterá sobre el dulce una capa más o menos de 0,5 cm de espesor, teniendo luego la precaución de no mover el frasco hasta que se haya solidificado completamente la parafina.

Otro procedimiento aconsejado para tapar los frascos de confituras es el de cortar redondeles de papel fino, cuidando de dejar en cada uno de los puntos de la circunferencia una lengüeta pequeña, necesaria para arrancar el papel cuando se abra el frasco. Aparte, se ponen en un plato glicerina o alcohol, y se empapa en estos líquidos cada uno de los redondeles antes de colocarlos sobre la superficie de la confitura que se quiera tapar. Después de poner este primer papel dentro del frasco, se lo tapa con otro papel en el que se anotan la clase de dulce y el año en que se ha hecho.

El que es enemigo de la novia dice mal de la boda



Algunas personas censuran el empleo de papel fino, pero en esto yerran. Pues a veces ocurre, sobre todo en el campo, que el dulce cría moho durante el invierno, y entonces cubriéndolo con papel el moho se desarrolla sobre el papel y el dulce queda completamente limpio.

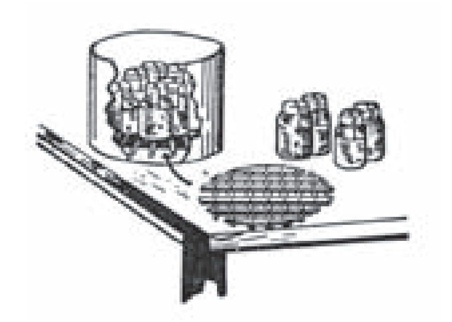
Una vez que se hayan secado bien la glicerina o alcohol empleados en los redondeles para tapar el dulce, y se haya solidificado la parafina, se les colocará la tapa correspondiente.

Esterilización de la conserva

Para esta operación se puede utilizar una olla que sea bastante más alta que los envases y con bastante capacidad. En su fondo se coloca una rejilla de madera para evitar que los envases de vidrio toquen directamente el fondo de la olla que está en contacto con el fuego; de esta forma se evita la rotura de los envases.

El nivel del agua debe llegar un poco más arriba de la mitad del envase, y los envases se colocarán cuando el agua haya comenzado a calentar; se taparán cinco minutos antes de retirarlos.

El tiempo de la esterilización se calculará de acuerdo con la capacidad de los envases. Para los de 1 l se calcula de 30 a 35 minutos y para los de medio litro de 15 a 20 minutos.



El tiempo de la operación de esterilización debe contarse desde que el agua comienza a hervir; es necesario tener el fuego avivado durante todo este tiempo para que no decaiga la temperatura de ebullición.

Especial cuidado se debe tener al retirar los envases del fuego, pues las corrientes de aire frío pueden rajar los frascos.

Lugar en que se deben colocar los frascos



Una vez que se haya terminado con las operaciones arriba indicadas, se colocarán los frascos en armarios superponiendo varias filas, separadas únicamente por hojas de cartón o tablitas de pino.

Los frascos deben estar bien aplomados y deben ser todos de la misma altura. Los armarios estarán en una habitación bien seca y ventilada, pues el calor y la humedad perjudicarían muy pronto al dulce.

- Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1949, pp. 269-271.



APROVECHAMIENTO DEL MAÍZ EN LA ALIMENTACIÓN

HUMITAS

Humita con leche. Se rallan 18 choclos; es mejor que sean tiernos. Se preparan en una cacerola grasa, 4 tomates, 1 ají, pimienta, pimentón, azúcar al paladar y sal; cuando esto esté frito se le echa el choclo rallado junto con 1 vaso de leche y se pone a fuego lento. Si se seca puede agregársele un poco más de leche. Se ha de revolver continuamente hasta que se saca del fuego.

Humita en chala. Se hace una fritura con 2 cucharadas de grasa, 2 cebollas picadas, 2 tomates, 2 pimientos, sal, pimienta y pimentón. Se rallan 2 docenas de choclos, se les ponen leche y queso rallado para agregar a la fritura, batiendo bien fuera del fuego. Se toman 2 chalas de choclos, se ponen en sentido opuesto, se les echan 2 cucharadas de la pasta, se doblan, se atan con hilo de la misma chala y esto se hace hervir en agua durante dos horas. Se sirve en la chala.

Humita en chala. Se limpian los choclos (preferentemente amarillos), se les quitan los hilos y toda parte dura y mala. Se rallan, se les ponen 1 cucharadita de sal, azúcar y canela al gusto. Se prepara una salsa o mojo de cebolla al gusto, tomates, ajíes, pimentón, pimienta y perejil picado que se fríe en 2 o 3 cucharaditas de grasa. Cuando frío, esto se junta con el choclo, se revuelve muy bien y se ponen 1 o 2 cucharadas ya preparadas en las chalas, una encima de otra, con las puntas hacia afuera; se envuelve, se cubre con otra chala y se ata bien. Se cuece en agua con sal, en olla tapada; cuando la chala se pone amarilla es señal de que está cocido el contenido. Se sirve caliente. Cuando esta misma mezcla se cuece a fuego lento, se obtiene lo que se llama humita de olla.

Humita con salsa. Cuando el maíz está aún lechoso se cortan choclos en pequeños pedazos que se hacen freír con un poco de agua hasta que estén blandos; después se cubren con un poco de salsa blanca y el jugo de 1 limón y se sirven con papas.

Humita cortada o rallada. Se fríen en aceite un poco de cebolla cortada, tomate y 1 diente de ajo. Enseguida se echa el agua caliente necesaria, y se agrega, antes de hervir, el choclo rallado o cortado. Una vez cocido todo, se aparta del fuego y se agregan algunas gotas de limón mientras se revuelve despacio para que penetre toda la masa.

LOCROS

Locro criollo. Se lava 1 kg de maíz pisado y se pone en remojo durante varias horas. Aparte se hace hervir agua en una cacerola grande hasta más de la mitad del recipiente; se echan el maíz remojado, sal y porotos y se deja cocer lentamente, removiendo de vez en cuando, hasta que se ablande. Se agregan pecho de cordero, chorizo, tocino, y se sigue cocinando hasta que espese, revolviendo para que no se pegue en el fondo de la cacerola. En una sartén se derriten 3 cucharadas de grasa o manteca y se agregan 2 cebollas picadas, 2 ajos, perejil y sal; cuando está bien frito se le agregan pimentón y

comino. Al servirse el locro se le agrega una cucharada del frito en cada plato.

Locro a la cordobesa. Se pone en remojo igual cantidad de maíz pisado que en la anterior receta, también con porotos, y se deja varias horas. Se hace hervir luego en bastante agua y sal, y cuando se haya puesto blando se le agrega un pollo despresado y se deja hervir hasta que se espese. Se sirve con la fritura anterior.

COCIDOS

Cocido de Hominy. El Hominy es un producto americano hecho con el mejor maíz. Se presenta bajo forma de gruesos granos blancos y se conserva bien en todos los climas. Poner a remojar 1/2 l de Hominy en 1 3/4 l de agua hirviendo. Dejarlo durante una noche en un tarro de lata herméticamente cerrado. Por la mañana se le agregan 1/4 l de leche y un poco de sal. Para que no se queme, es mejor hacerlo cocer al baño María con buen fuego.

Cocido de maíz molido con manteca. Se muelen granos de maíz y se tamizan para separar los filamentos y las cáscaras (estas últimas se guardan para hacer una sopa excelente). La harina que así se obtiene es vertida, mientras se revuelve constantemente, en agua hirviendo, a la que se agregan un poco de sal y una pequeña cebolla picada. Cuando la mezcla empieza a ponerse espesa se la deja hinchar en un sitio caliente mientras se la remueve de un lado y de otro, de modo que no se pegue. Terminado esto, se mezcla al cocido un pedazo de manteca fresca derretida. Esto mismo se puede hacer utilizando leche en lugar de agua y eliminando la sal y la cebolla.

Harina de maíz con leche. Se hace hervir leche y se echa harina de maíz, revolviendo siempre; cuando empieza a hinchar se deja al lado del fuego para que termine de cocerse; se deposita sobre un plato y se sirve con un buen jugo de frutas.

MAZAMORRAS

Mazamorra. En 6 l de agua fría se pone a remojar durante una noche 1/2 kg de maíz blanco. En la misma agua en que ha estado en remojo se pone a cocer durante una hora en un fuego muy vivo, revolviendo con frecuencia con una cuchara de madera. Transcurrido ese tiempo, se pone en fuego lento durante tres horas y se revuelve a menudo. Se sirve con leche cruda o cocida y con azúcar.

Mazamorra frita. Cuando está bien fría la mazamorra, se corta en pequeñas rebanadas, se las sumerge en huevo batido y se pasan por pan rallado. Después se fríen en grasa bien caliente hasta que queden doradas.

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1929, pp. 202-205.

BREVES + BREVES

GRACIA AUTÉNTICA Y SINTÉTICA. Un borracho, asido a un árbol para no caerse, le dice a una dama que pasa:

—Fea...

—¡Borracho...! —le contesta furiosa la dama.

—Pero... ¡a mí... se me pasa...!



QUESITOS *PETITS SUISSES*

Los quesitos *petits suisses*, llamados también Gervais —nombre del industrial que los hizo por primera vez, en el Sena inferior (Francia)—, son quesitos de pasta blanda, para comer frescos, que actualmente se hacen en muchos países, incluso en el nuestro.

Estos quesitos se conservan pocos días, por lo cual solo deben elaborarse en las ciudades o en aquellas zonas que dispongan de medios apropiados de transporte para remitirlos, así que estén prontos, a los centros de consumo.

Se preparan con leche enriquecida de crema (*double crème*), y son muy nutritivos y de gusto suave y exquisito.

En Francia, se preparan en la forma siguiente: 1) Enseguida de hacer el ordeño, se pone la leche en dos vasijas, de modo que una de ellas tenga de la tercera a la sexta parte del total de la leche. Luego se desnata la leche de la vasija que contenga menos, se agrega la crema a la otra vasija y se mezcla bien. 2) Se pone esta mezcla de leche y crema a una temperatura de 15 a 18º y se le agrega una pequeña cantidad de cuajo diluido en agua para que la coagulación se haga a alrededor de 20 horas. (Si se hace la cuajada a las 20 horas y a la temperatura indicada, la pasta adquiere el máximo de untuosidad, sin llegar a acidificarse.) 3) Una vez pronta la cuajada, se saca por medio de cucharones, se la divide en varias porciones, las que se envuelven en telas y se colocan luego, unas sobre otras, separadas por platillos, sobre una mesa a escurrir; de esta forma el suero empieza a salir. Después de varias horas se dan vuelta, se ponen encima pesos —cada vez mayores— hasta que al cabo de unas 12 horas ya ha escurrido todo el suero que conviene que salga. 4) Entonces se colocan todas las porciones en un mismo recipiente, se agrega un poco de crema fresca y se mezcla bien el conjunto con las manos, con palas de madera o con molinillos especiales. 5) Una vez bien amasada esta pasta, se pone la cantidad necesaria para hacer un quesito sobre un pedazo de papel manteca cortado a propósito y se le da una forma cilíndrica, para lo cual es preciso mucha práctica. Si no se tiene práctica, se les da forma poniendo la masa necesaria para cada queso dentro de moldes cilíndricos de metal.

Una vez envueltos los quesitos en papel manteca o papel estañado, se los etiqueta con el objeto de darles mejor presentación y se los remite a la venta.

De esta forma los quesitos se conservan poco tiempo, por lo cual, a fin de aumentar en algunos días la conservación, algunos fabricantes suelen ponerles sal, en cuyo caso se denominan *demi-sel*.

La elaboración de los *petits suisses* de la forma que hemos descrito es un poco engorrosa, por lo cual el que escribe estos apuntes los ha hecho durante mucho tiempo de una forma simplificada, con la cual los productos que se obtienen no son tan excelentes como los fabricados por el método francés, pero no dejan de ser muy buenos. Por si acaso alguno lo prefiriera, lo vamos a describir:

1. A las dos o tres horas en verano y a las cinco o seis en invierno de hecho el ordeño, se pone la leche en dos vasijas de forma que una de ellas tenga la tercera parte del total de la leche. Luego se desnata esta tercera parte, se le agrega la crema a la otra vasija y se mezcla bien.
2. Se calienta esta mezcla de leche y crema a la temperatura de 25º en verano y 28 en invierno, y se le pone una cantidad de cuajo diluido en agua para que la coagulación se haga en una hora.
3. Una vez pronta la cuajada, se saca con un cucharón y se pone en los moldes, los que previamente se colocan verticalmente sobre una tabla con bordes que se pone sobre una mesa escurridera.
4. Estos moldes no son agujereados, por lo que el suero se escapa por abajo. A las cuatro horas de puesta la cuajada en el molde se da la primera vuelta, tres horas más tarde se da la segunda y se sala de un lado espolvoreando sal seca por arriba, y tres horas después de la segunda vuelta se le da la tercera vuelta y se sala la otra cara. (Se pueden dar vuelta los quesos uno por uno o todos a la vez, para lo cual se cubren con una tabla, para que al girar no caigan y después queden posados sobre ella.)
5. Después de dada la tercera vuelta, se deja transcurrir varias horas para que el queso suelte el resto de suero, luego se sacan de los moldes, se los envuelve en papel manteca o estañado, se los etiqueta y se despachan a la venta.

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1929, pp. 115-118.**

BREVES + BREVES



PARA EVITAR QUE LOS JAZMINES SE PONGAN AMARILLOS. Las hojas de las plantas de jazmín tienen una marcada tendencia a ponerse amarillas, lo que les da un aspecto de enfermas.

Ello no es debido, como generalmente se cree, a los efectos del sol, sino a la falta de hierro.

Para que vuelvan a tomar su aspecto lozano y fresco y su color bien verde, basta con colocar alrededor de la planta, en la tierra, cuatro o cinco cristalitos de sulfato de hierro, sustancia que se puede adquirir por pocos centavos en cualquier ferretería.

Con el regado se disuelven poco a poco, el hierro es absorbido por las raíces y al poco tiempo las plantas vuelven a tomar el color verde intenso tan hermoso.

EL PLATO DE COCINA QUE USTED BUSCA

Pastelitos de carne a la criolla

Se prepara un buen picadillo de carne con cebolla, bien frito; se le ponen huevos duros partidos, pasas de uva y trocitos de aceituna. Puede ponérsele un poco de azúcar.

Pronto así el relleno que han de llevar los pastelitos, se hace la masa del modo siguiente:

Se toman 1 kg de harina, un poco de agua tibia, sal y un poco de grasa. Se le pueden poner un poco de levadura y un huevo. Se soba bien, y cuando la masa esté bien suave, se estira con palote hasta que quede bien fina. Se unta con grasa toda la superficie, se polvorea con harina y se dobla en varios dobleces sobre sí misma. Se echa harina en la mesa o tabla y se vuelve a estirar la masa; se repite la misma operación varias veces y en los dos sentidos. Cuando queda bien estirada por última vez, se empiezan a cortar los pastelitos cuadrados o redondos. Se pone relleno en el medio y se cubre con la tapita; se mojan los bordes para que se peguen las dos partes.

Se fríen en grasa abundante y caliente. Si está bien hecha la masa, se alzarán y abrirán las hojitas de la masa. Pueden hacerse también al horno; en este caso, se pintan con huevo batido y se los saca cuando estén bien doraditos.

Se puede sustituir este relleno por dulce de membrillo.

Pastel de fuente

Se hace una masa de hojaldre igual a la anterior, solo que al estirarla se deja algo más gruesa. Entonces se prepara el siguiente relleno: se toman menudos, piernas, alas y trozos de pechuga de pollo o carne de cordero en pedacitos. Se dora todo en una cacerola con grasa de cerdo, junto con cebolla picada, perejil cortado, sazonado con sal y pimienta. Una vez dorado, se le añaden un cucharón de caldo y media cucharada de pimentón. Se saca del fuego, se pone con su salsa en el centro de una fuente y se le agregan huevos duros partidos, pasas de uva y pedacitos de aceitunas. Se cubre todo con la masa, que se recorta al borde mismo de la fuente. Con los recortes que se sacan, se adorna el pastel. Se baten bien 3 o 4 huevos, con ellos se unta o pinta toda la superficie de pastel, y se le echa encima bastante azúcar molida.

Puede sustituirse el relleno indicado por dulce de orejones, duraznos, ciruelas o membrillo.

Empanadas criollas

Se toma 1 kg de harina y se hace una masa con salmuera tibia, un poco de grasa, azúcar y 2 huevos. Se amasa muchísimo, hasta que quede lisa. Se deja reposar la masa un rato, y se hacen bollitos bien lisos de toda la masa. Estos bollitos se redondearán con cuidado, para que cuando se estiren con el palote salgan bien las empanadas. Después se les pone el relleno en el centro y se doblan; la mitad que cubre el relleno se humedece para que cierre, y con el dedo se hacen varios pocitos para que quede formado el borde. Se pintan con huevo batido con agua y se ponen al horno moderado durante media hora.

Escudero pobre, taza de plata y olla de cobre

Puede hacerse la masa, si se quiere, de medio hojaldre.

El relleno para las empanadas puede ser igual al de los pastelitos de carne, o, si no, se prepara el siguiente: se fríen en grasa cuatro cebollas grandes, bien picaditas; se agrega una cucharada de pimentón y sal, se pone la carne picadita, después de haberla lavado con agua hirviendo, a fin de que suelte toda la sangre. Se agregan huevos duros, pasas y aceitunas.

Otro relleno: se pica pulpa de vaca menudita, se la hace hervir 10 minutos en agua con sal. Después se pica aún más y se dora en grasa de caracú bien caliente, con sal, pimienta y una cebolla muy menudita. Se le ponen huevos crudos, huevos duros, pasas y aceitunas.

Empanadas de vigilia

Preparada la masa como en el número anterior, se hace un relleno con camarones, langosta, atún, ostras o bacalao hervido, todo bien mezclado con una salsa blanca o alemana, y se le añaden unos pedacitos de huevos duros.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1936, pp. 347-348.**

BREVES + BREVES

MODO DE CONOCER EL SEXO DE LOS POLLITOS (MÉTODO INGLÉS)

Primera prueba. Tómese el pollito entre dos dedos, por la piel del cuello, como lo muestra la figura número 1. Si tiende las patas verticalmente es pollo; si, por el contrario, las contrae, como lo muestra la figura número 2, es una polla.

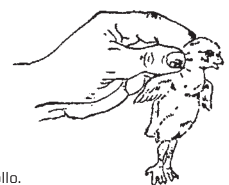



FIGURA 1. Pollo.

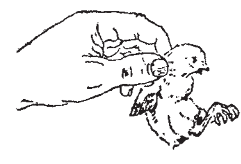


FIGURA 2. Polla.

Segunda prueba. Tómese el pollito por las patas, como lo muestra la figura número 3, con la cabeza para abajo. Si se queda en esa posición es un pollo; en cambio resultará polla si levanta la cabeza, como puede observarse en la figura número 4.

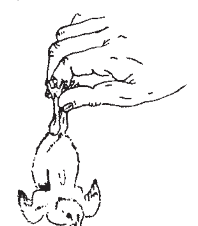


FIGURA 3. Pollo.

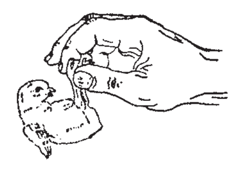
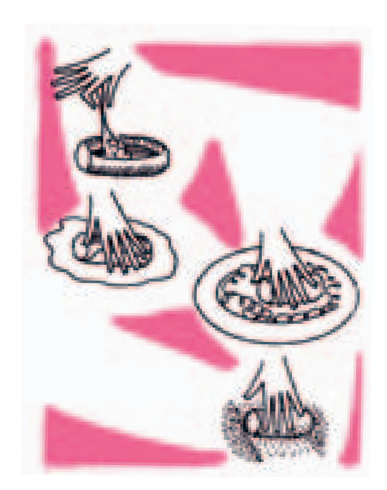


FIGURA 4. Polla.

COCINA (AVES)

CROQUETAS DE AVE DELICIOSAS



Ingredientes

- 1/2 pollo cocido
- 25 g de hongos secos
- 2 cucharadas de harina
- 1/4 litro de leche
- 1/4 litro de caldo
- 2 cucharadas de harina de arroz
- 50 g de manteca
- sal, pimienta y nuez moscada
- 2 huevos
- 3/4 litro de aceite

Relleno. En una cacerolita se ponen los hongos remojados y picados, la manteca, se deja cocer y se le añade una cucharada de harina que se rehogará un momento; se agregan media taza de leche y la carne de ave finamente picada. Se cuece todo 10 minutos más o menos, hasta lograr una pasta de consistencia espesa.

Envoltura. Se ponen a hervir juntos la leche y el caldo; se sazonan con sal y pimienta moscada. Cuando esté hirviendo se le echa la harina de arroz, disuelta en un poco de leche fría, revolviendo constantemente hasta que queda como pasta. Se retira del fuego, se le añaden dos yemas de huevo y se deja enfriar. Con esto se forman las croquetas, con la mano enharinada se pone en el centro, con una cucharita, el relleno de pollo. Se pasan por harina, por clara de huevo batida, luego por pan rallado y se fríen en aceite caliente.

GALLINA CON SALSA DE LECHE

Ingredientes

- 1 gallina
- 100 g de manteca
- 1/2 litro de leche
- 1 cucharada de aceite
- 1 zanahoria
- 2 yemas de huevo
- sal y pimienta

La gallina, limpia y en presas, se pone en una cacerola al fuego, con la leche, la manteca y el aceite. Una vez cocida se le agregan la zanahoria en rebanadas finas, la sal y la pimienta y se continúa cocinando a calor suave con la cacerola tapada.

Salsa. Se fríe la harina en 50 g de manteca y se le va agregando poco a poco el líquido de la gallina, hasta incorporarlo todo; se le añaden los huevos batidos, a último momento, para que se cocinen sin hervir.

Se sirven las presas con la salsa; puede acompañarse con arvejas saltadas.

No saques espinas donde no hay espigas

POLLITOS DIPLOMÁTICOS



Ingredientes

- 3 pollitos
- 100 g de manteca
- 1 latita de champiñones
- 1 vaso de coñac
- 1 ramito compuesto
- 1 cebolla chica
- sal y pimienta
- 1 cucharón de caldo hirviendo
- guarnición
- 1 kg de papas
- 2 cucharadas de perejil cortado muy fino

Los pollitos limpios se parten en dos, se doran en 50 g de manteca y se añaden la cebolla finamente picada, los champiñones en rebanaditas y el coñac. Luego se retiran los pollos, se enciende fuego dentro de la olla durante medio minuto y se tapa para apagar. Se ponen nuevamente los pollitos en la olla, y se agregan el ramito compuesto, el caldo, la sal y la pimienta. Se tapa y se deja cocer lentamente.

PICHONES RELLENOS

Ingredientes

- 6 pichones
- 1 taza de aceite
- 1 cebolla rallada fina
- sal, pimienta y nuez moscada
- 1/2 pan remojado en leche y exprimido
- 1 huevo
- 2 cucharadas de queso rallado
- 50 g de manteca
- 1 cucharada de hongos remojados y picados
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cucharón de caldo
- 1 ramito de yerbas aromáticas
- 1 cucharada de perejil picado

En la mitad del aceite se doran la cebolla y los menudos de los pichones bien picados; se retira del fuego y se agregan el pan remojado, el huevo, el queso rallado, el perejil, la sal y la pimienta moscada; con esto se rellenan los pichones a los que se les habrá sacado el huesito de la pechuga. Se cose la abertura y se doran en una cacerola con el resto del aceite; luego se añaden el ramito compuesto, los hongos, el vino y el caldo. Se dejan cocer lentamente, y una vez cocidos se colocan en la fuente sobre rebanadas de pan frito, se cubren con su propia salsa y se acompañan con puré de papas hecho del modo siguiente: bien cocido 1 kg de papas se pasa por la puretera, se le agregan la manteca, la leche y las yemas de dos huevos, se bate todo bien sobre el fuego, se pone en la manga de decorar con boquilla rizada y se adorna alrededor de la fuente. Se sirven bien calientes.

María Isabel Moratorio Coelho
PROFESORA

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1970-1971, pp. 271-274.


1932
BANCO DE SEGUROS
DEL ESTADO.
MONTEVIDEO.
ALMANAQUE DEL
LABRADOR y DEL
GANADERO
SECCIÓN SEGUROS RURALES



Los inventarios múltiples

La organización taxonómica de palabras, conceptos y modismos: los catálogos, los diccionarios, el lexicón.

La necesidad de comprender el mundo como un sistema organizado parece sostener este esfuerzo de indagar en los sentidos y las acepciones de las palabras, de comprender el sustrato de los conceptos que se hilaban en artículos, notas y reseñas divulgados durante casi cien años. A modo de capítulo postrero –o anexo–, esta selección da cuenta de una serie de glosarios que explican y categorizan voces y nociones frecuentes en la publicación.

◀ *Portada del* Almanaque del labrador y ganadero *del año 1932, ilustrada por González.*

ENFERMEDADES DE LOS PAISANOS

Daño, mal de ojo y ligadura. Cuando haya una enfermedad del cerebro o seso, órgano en el cual se elaboran las ideas, en el cual vive el alma, es una fija que el campesino sospechará que se trata de brujería. Esta es una ley.

Otra ley. Quien crea firmemente que le han echado mal de ojo o daño o que lo han ligado, enfermará de tal manera que cualquiera puede acompañarlo en esa creencia.

De la primera ley, la razón está en que las cosas del espíritu, por tradición y por religión, son consideradas como independientes del cuerpo y subordinadas a otros espíritus.

La segunda ley se comprende, porque el que se cree embrujado, por ser ignorante y bruto, tiene miedo de que lo embrujen, o algo malo hizo y está con remordimientos, o en enredos amorosos anda, y cualquiera de estas causas es suficiente para neurastenizar, para agotar las energías de un sujeto y enfermarlo de veras.

Y los hombres formales, los que saben leer y escribir al menos, deberían encargarse de destruir estos chismes y supersticiones e impedir que se propague que es daño o mal de ojo lo de un viejo o una vieja a quienes el tiempo ha ablandado el seso y cometen desatinos; lo de un desgraciado a quien una mujer contagió sífilis, que ataca la cabeza o la médula del espinazo; lo de un chico de teta, o más grandecito, que muere con convulsiones de meningitis tuberculosa, enfermedad que nada tiene que ver con las personas que miraron al niño, sean de mirada fuerte o no cariñosa; lo de un impotente por enfermedad de la médula o del estómago, o lo de un loco cualquiera que lo es por haber chupado caña él o el padre que lo engendró.

Viborilla o culebrilla. La viborilla o culebrilla, cuentan, viene porque una culebra o una víbora pasó sobre el cristiano mientras dormía, o sobre su ropa mientras se secaba al sol en el alambrado o sobre el pasto. Se trata de un *ampollerío* que se extiende sobre la piel y en esa parte produce un gran dolor. Desvelo al mismo tiempo. A veces un poco de fiebre. Este mal suele durar.

Todo es verdad. La enfermedad es real. Lo que es mentira es lo de la culebra o la víbora. Por allí no pasó ningún reptil.

Es un dolor de un nervio. Las ampollas se extienden a lo largo del nervio que está inflamado dentro de las pulpas, junto a los huesos o entre dos costillas.

No es un mal grave. Nadie se muere por él.

Con un remedio que se llama Aspirina y otros calmantes, y con polvos de talco, el sufrimiento va amenguándose y desaparece lentamente.

Pasmos. El frío es una de las causas del *pasmo*. La otra causa, la más importante, es la falta de limpieza.

Si en vez de aplicarles grasas, aceites, untos, trapos sucios y a veces inmundicias, las lavaran con agua bien hervida y las cubrieran con paños empapados en aguardiente, no habría heridas que se pasmaran; si se lavaran bien no habría almorranas pasmadas; si se extrajeran o compusieran los dientes



y muelas cariadas, no habría *pasmos de agallones* o de la cara, ni de manos ni pies si se cuidaran todas las lastimaduras por chicas y leves que parezcan.

El pasmo es lo que los médicos suelen llamar infección. Casi siempre que un individuo se queja de un callo pasmado, de una espina que se clavó y que agarró pasmo, de un grano que agarró pasmo, es que allí hay pus o materia y se impone darle salida.

Entonces para evitar los pasmos, mucha agua hervida tibia, y que nadie se ponga a curar a otro sin haberse lavado muy bien, pero muy bien las manos, y nada de escarbarse con el cuchillo o un alfiler sin desinfectar la parte y el instrumento.

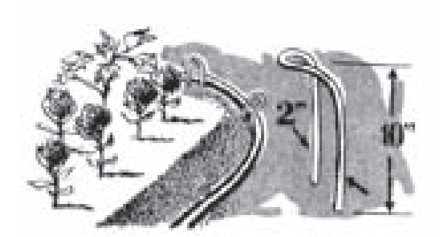
La madre. Si una mujer en la edad crítica sufre palpitaciones, tristezas, una bola que sube a ahogarla, calores, achuchamientos; si otra mujer sufre arcadas, dolores de estómago, desarreglos menstruales; si otra ataques de desmayos, gritos y temblores, en cualquiera de esos casos la enfermedad es la *madre*, y ahí vienen mimos, parches, ventosas y una entendida que mete la mano en la vagina, oprime el vientre y dice que *la acomoda*.

Sucede no pocas veces que, en efecto, es la matriz la enferma, pero a veces son solo los nervios, y a veces se toman por *resultas* de enfermedad de la matriz lo que es aquí del estómago, allí del seso, allá del corazón, etc.

En general, repito, es la matriz la enferma, efectivamente, y para evitar que los trastornos de ese órgano menudeen tanto como menudean conviene que se sepa lo siguiente: 1) que todo hombre decente que de soltero haya tenido blenorragias (vulgo purgaciones) antes de casarse debe consultar a un médico para saber si contagia; 2) que toda señora que se respete debe lavarse las partes todos los días con agua tibia y jabón y darse a menudo lavajes vaginales (por delante) con agua hervida tibia, con media cucharada de sal, o sola, el irrigador a poca altura; 3) que toda parturienta debe obligar a la comadrona a que se lave muy bien y se desinfecte las manos con bicloruro, a que sea limpio todo lo que se use en el parto y antes y después del parto, a mantener las partes en perfecto estado de limpieza; 4) que muchas veces, en las solteras, el sufrimiento de *la madre* es debido a que hace falta un esposo, y 5) y último, que no es ninguna vieja sin ilustración *quién* para embarcarse en asunto tan complicado como el de una matriz mal andada.

- Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del labrador*, 1919, pp. 221-225.

BREVES + BREVES



GUÍAS PARA MANGUERA. Evite que las flores sufran daños o se desarraiguen al tirar una manguera de jardín alrededor de ellas, empleando guardas como las que se muestran en el dibujo.

Fraile que pide por Dios, pide para dos



¿POR QUÉ FUERON DENOMINADOS ASÍ?

Achar, arroyo (Tacuarembó). «Según la versión más admitida, el nombre de Achar lo recibió este arroyo por la abundancia de leña y madera que antiguamente poseían sus montes, y la costumbre de decir, refiriéndose al corte con hacha: "Voy a achar", en cuyo caso debería mejor escribirse *hachear*, que significa dar golpes con el hacha, o desbastar la madera con el hacha» (O. Araújo).

Agraciada, playa de la (Soriano). Según D. Domingo Ordoñana, este nombre proviene de una chinita a quien el P. Larrosa bautizó con el de *Agraciada*. La opinión más admitida es que provenga de los primeros barracones establecidos en el lugar por los *faeneros* para almacenar cueros y envasar la grasa de las reses, a fines del siglo XVIII, y su primitiva grafía sería *Graseada*, tal como aparece en algunos mapas y planos de comienzos del siglo XIX.

Batoví. Vocablo guaraní que significa 'cosa puntiaguda'. Así han sido denominados varios cerros de nuestro país, y por extensión otros lugares geográficos próximos a ellos.

Bentos Correa, arroyo (Rivera). Proviene esta denominación de uno de los primitivos pobladores de los campos de su margen derecha: Bentos Correa de Melo (Barrios Pintos).

Cabezas, cerro de las (Maldonado). «En tiempos aún de la dominación española, tres negros esclavos asesinaron a sus amos radicados en aquel paraje, se apoderaron de una hija, y se ocultaron en los bosques próximos de la sierra inmediata. Aprehendidos más tarde, fueron descuartizados para escarmiento, y colocados sus despojos en diferentes puntos de aquella zona. En el cerro a que hacemos referencia, que es la parte culminante del distrito, fueron colocadas las tres cabezas de los siervos homicidas, sobre palos elevados. Este hecho explica el origen del nombre con que es conocido el cerro» (O. Araújo).

Cagancha, arroyo (San José). Esta denominación «viene de que la casa de negocios que a principios del siglo existía en los campos de Callorda, a inmediaciones del arroyo conocido hoy por Cagancha, la regenteaba un individuo conocido con el nombre de *Cara ancha*, por ser efectivamente, de cara curinagta; de ahí *cara ancha*, *carancha* y, a modo de befa, *cagancha*, que ha prevalecido» (O. Araújo).

Difuntos, cerro de los (Rocha). Según De-María, llámase así este cerro por haberse descubierto en él algunos esqueletos de indios en diferentes cuevas de poca profundidad, hacia su cima; de esta denominación proviene la de la laguna próxima.

Dragón, paso del (Cerro Largo y Treinta y Tres). Sobre el río Tacuarí. «La denominación procede del sobrenombre que se aplicaba a un antiguo oficial de la guerra de la independencia, que sirvió en el regimiento de Dragones Libertadores a las órdenes de D. Ignacio Oribe, oficial que era conocido

por el Capitán Dragón, el cual vivió muchos años en las inmediaciones de ese paso» (O. Araújo).

Ensayo, cerro del (Rivera). «Se le llama así por haberse analizado allí un mineral de cobre que, según se dice, fue explotado en sus faldas a principios del siglo pasado» (O. Araújo).

Goñi, pueblo (Florida). Del nombre del vecino D. Juan Goñi que cedió el terreno para construir la estación del ferrocarril, y fue uno de sus primeros pobladores.

Horno, cerro del (Artigas). «Es un gran peñasco ahuecado, cuya cavidad puede contener desahogadamente a una persona sentada. Visto a la distancia parece un horno, y de ahí el origen del nombre que recibe» (O. Araújo).

Lechiguana, cerro de la (Rocha). «Tiene la marcada figura de un cono invertido, asemejándose al nido o panal de la avispa conocido con el nombre de *lechiguana*» (O. Araújo).

Mahoma, sierra del (San José). «Debe su nombre a la permanencia en estos lugares, y en otros tiempos, de un indio *Ohma*, o Mahoma, como decían los españoles, adulterando esta voz» (O. Araújo).

Ñangapiré. «Especie de *pitanga*, de fruto amarillento, mayor y menos dulce que el de aquella. Fruto de este árbol» (D. Granada). Así han sido denominados varios lugares geográficos de nuestro país, a causa, seguramente, de la abundancia de dichos árboles en estos parajes.

Pando, arroyo (Canelones). Del nombre de D. Antonio Pando, propietario de un vasto campo que le había sido adjudicado por las autoridades españolas, a orillas de este arroyo.

Queguay, río (Paysandú). Vocablo guaraní que designa una especie de palma, árboles muy abundantes en las nacientes de este río, en la región denominada Palmar Grande.

Rivera, ciudad de. Se denomina así en recuerdo del coronel Bernabé Rivera, fundador de la capital del departamento de Tacuarembó, al cual pertenecía en sus primeros tiempos (Barrios Pintos).

Santa Lucía, río. Denominación dada por Hernandarias, quien lo avistó por primera vez el día 13 de diciembre de 1607, festividad de Santa Lucía.

Tacuarembó. Vocablo guaraní que significa ‘lugar donde crecen cañas *tacuaras*’.

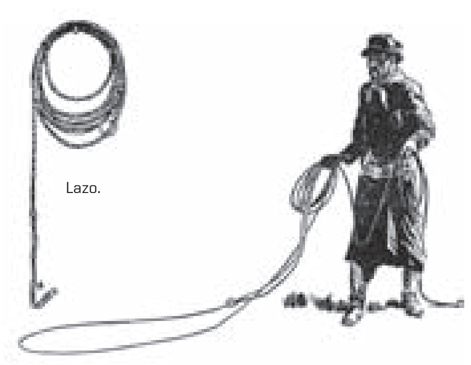
Uruguay. Vocablo guaraní que significa, ‘río de los caracoles’ (Cabrer), o ‘río de los *urus*’ (Azara), o ‘río de los pájaros’ (Zorrilla de San Martín).

Vizcaíno, arroyo del (Soriano). «Su nombre lo tomó este arroyuelo de un natural de Vizcaya, el cual tenía la singular costumbre de vestir siempre una especie de saco de cuero, por lo cual sus convecinos solían designarlo con el mote de Chaqueta de cuero, mote que sirvió también de nombre propio al arroyuelo» (O. Araújo).

Alfredo Castellanos
PROFESOR

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1965, pp. 313-314.

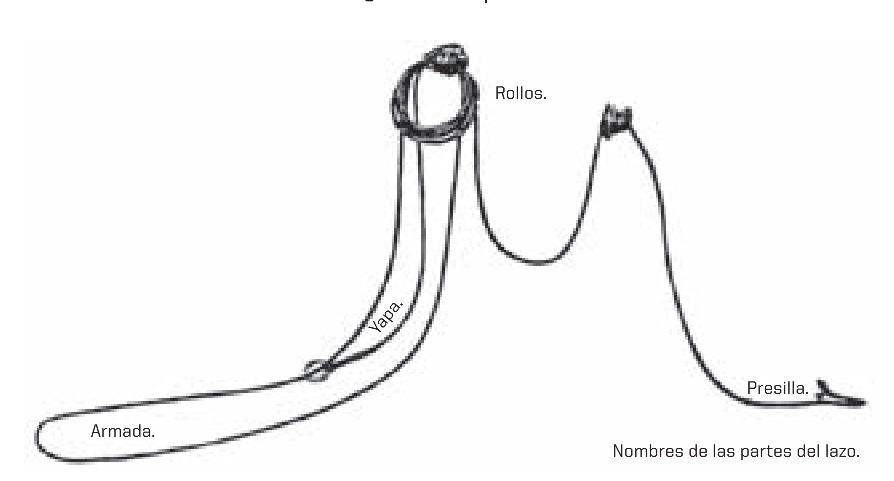
VOCABULARIO CRIOLLO



Peón con el lazo.

LAZO. Trenza redonda de tientos de cuero crudo de vacuno, de burro, etc., que sirve para enlazar o pialar, como así también para arrastrar *a la cincha* animales vivos o muertos, objetos, etc. Puede ser hecho con un solo tiento torcido al revés *(lazo chileno).* Los trenzados son de dos, tres, cuatro y hasta de ocho tientos. Véase «estaqueo». Mide de 17 a 20 m de largo, con una argolla de hierro u otro metal en un extremo, que sirve para formar la *armada* o lazada corrediza. El extremo más grueso donde va la argolla se llama yapa o llapa y tiene de un metro y medio a dos metros. En el extremo opuesto lleva una *presilla.* Préndese a la *asidera*, o sea la pieza que va sujeta de la argolla de la *encimera* del recado del caballo del enlazador. En los mataderos suelen usarse lazos más cortos y resistentes que los corrientes, o sea, de unas ocho o doce brazadas.

Se llama *tiros de lazo* a las distintas maneras de revolearlo y lanzarlo. Varios eruditos en la materia, entre ellos don Martiniano Leguizamón, aseguran que el primer lazo usado por los criollos fue una simple soga de cuero crudo o de cerda trenzada fuertemente, asegurada en el extremo de una caña. Se cerraba sobre un ojal del mismo material. Agarrándose de una soga que llevaban a media espalda de sus caballos, los expertos jinetes podían resistir mejor el esfuerzo, cuando corriendo de cerca al bagual, lo enlazaban y le ceñían fuertemente el lazo, hasta casi ahorcarlo, en forma de apresarlo definitivamente.



Nombres de las partes del lazo.

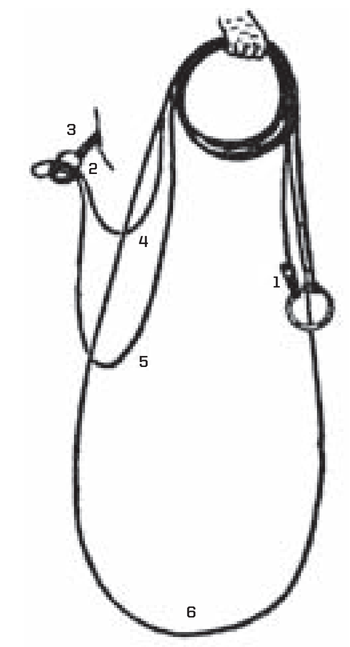
Al que Dios quiere bien en casa le traen de comer





Manera de acortar un lazo para ciertos trabajos.

Antiguamente se hicieron lazos con *venas* o de *tendones de ñandú,* que eran muy resistentes y elásticos pero de gran peligro al cortarse; el hecho de estar tejidos con las fibras y membranas que fijan los músculos a los huesos del ñandú les daba la elasticidad de la goma. En 1843, durante el sitio de Montevideo, cuenta don Félix de San Martín que un grupo de voluntarios extranjeros, al salir de la ciudad por la calle del Carmen, en una brumosa mañana de abril, se encontró con un escuadrón enemigo que valiéndose de la escasa visibilidad y aprovechando la circunstancia de haber estado oculto detrás de un cañaveral, los atacó por sorpresa. Casi sin tiempo para reponerse, los voluntarios vieron a diez de sus compañeros que eran arrastrados por los lazos de los jinetes de Oribe, mientras otros de esos gauchos atacaban por la derecha, en aire de carga, dando alaridos y agitando en alto sus lazos. Ante el horrible arrastre de los voluntarios, la compañía se dio a la fuga y volvió a la ciudad. Al día siguiente, al salir las tropas, se encontraron en una cuesta alineadas las cabezas y los cuerpos de los diez voluntarios extranjeros enlazados la mañana anterior. Después de esto, en todos los ataques que llevaban a cabo los gauchos de Oribe revoleando sus lazos, el enemigo disparaba gritando «¡el piolo!, ¡el piolo!».



1. Presilla.
2. Nudo casi en la mitad del lazo.
3. Argolla de la asidera.
4. Trozo más corto del lazo atado.
5. Trozo más largo que va a la presilla 1, del que se tira para hacer zafar la armada.
6. Armada.

Del libro *Vocabulario Criollo* de Saubidet.
Editorial Guillermo Kraft Ltda.

- **Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1956, pp. 135-137.**

BREVES + BREVES

LIMPIEZA DE CEPILLOS. La harina, o en su defecto el afrecho, es el mejor limpiador para los cepillos, por cuanto elimina la grasitud adherida a sus cerdas. Por esto sirve tanto para los cepillos de la ropa como para los del cabello. Se echa un poco de harina sobre un papel y se pasan por ella los cepillos, frotándolos a continuación.

LENGUAJE DEL PAÑUELO

Dejarlo caer con intención.
Deseo relaciones amorosas.

Pasarlo por la frente.
Dudo de tus intenciones.

Pasarlo por los ojos.
Estoy muy afligida.

Agitarlo con la mano derecha.
Te odio.

Agitarlo con la mano izquierda.
Mi corazón te pertenece.

Agitarlo con ambas manos.
Pérfido, he sabido que tienes otra.

Llevarlo suelto de una punta.
Sígueme, me eres simpático.

Doblarlo suavemente.
Deseo hablar contigo.

En actitud de hacer aire.
Mi corazón late por ti.

En actitud de sacudirse el vestido.
Vete, te aborrezco.

Como quien mira las iniciales.
He leído tu carta.

Meterlo en el bolsillo.
Contestaré.

Anudarlo en una mano.
Estoy comprometida.

Retorcerlo con ambas manos.
Indiferencia, nada siento por usted, retírese.

Jugar con él.
Te desprecio.

Enjugar el rostro.
Impaciencia.

Morderlo con disimulo.
No dejes de venir.

● **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero,* 1932, p. 200.**

BREVES + BREVES

DÍAS FASTOS Y NEFASTOS. Es antigua la costumbre del descanso semanal. Los romanos dividían los días de su calendario en *fastos* y *nefastos*. Entre los días fastos se contaban, además de aquellos en que era permitido trabajar como de costumbre, los días reservados a los comicios, a las elecciones y a la política. Había también días que eran fastos parcialmente, por la mañana o por la tarde, y días, denominados *endotercisi*, que solo eran fastos de seis a nueve de la mañana y de tres a seis de la tarde. Durante los días *nefastos* estaba severamente prohibido todo trabajo, y el que contravenía la costumbre tenía que presentar un cerdo como ofrenda expiatoria. Es de advertir que la palabra *nefastus* no significaba, como actualmente sucede, nada lúgubre, sino al contrario, los días nefastos eran precisamente los días de holganza general. En los tiempos a que nos referimos no había casi fiestas en la primera mitad del mes, pero, en cambio, durante la segunda quincena se sucedían rápidamente las ocasiones de entregarse al descanso.

Quien las cosas mucho apura no tiene la vida segura



ALFABETO DEL ÁRBOL, DEDICADO A LOS NIÑOS

El conocido agrónomo peruano don Miguel M. Reategui no solo es un distinguido técnico, sino un ferviente y abnegado naturalista. Es fundador y sostenedor de una importante revista, titulada *El Amigo del Campo*, que ve la luz en Lima y está muy difundida en todo Perú y también traspasa las fronteras, por lo que es conocida por los especialistas hispanoamericanos.

En uno de sus últimos números encontramos el interesante «Alfabeto del árbol», que seguidamente transcribimos, y que el autor ha acompañado de una nota en la que hace el siguiente pedido:

«Suplicamos –dice– a los lectores de buena voluntad, y particularmente a los maestros, se dignen hacer copiar esta página en pliegos a manera de carteles, y colocarlos en sitios visibles, agregando al final algún pensamiento propio, relativo al fomento del trigo y del árbol».

Constituye ese alfabeto un excelente breviario para propagar e inculcar el amor al árbol, y en ese sentido creemos conveniente su divulgación.

Ama a los árboles como si fueran los símbolos de esperanza de tu patria y como si cada uno representara un corazón edificador del bien.

Bendice a cada árbol que te da madera, frutos, medicina, sombra, alegría, riqueza y enseñanza.

Chocante, vulgar y perjudicial es herir los árboles con clavos, cortaplumas u otras herramientas. Perfeccionemos la obra del hombre. No deformemos la obra de Dios.

Cuida con esmero los árboles que plantes y también los de los parques y jardines públicos, cuya belleza y buena conservación son señal de la cultura del pueblo.

Donde cortes un árbol planta otro, y cuando veas que alguien destruye un árbol sin razón, debes protestar y acusar, si no puedes persuadir.

Forma bien el arbolito desde su infancia. Para ello debes remover, limpiar y abonar el suelo, y después proceder a las podas racionales.

Guárdate de escuchar las palabras desalentadoras respecto a tus plantas, y ocúpate de su buena alimentación, sanidad, limpieza y desarrollo.

Haz lo posible por persuadir a tus vecinos y amigos respecto a los beneficios del árbol, y diles que toda persona debe plantar siquiera un árbol en el camino de su vida.

Infunde en tu familia y amigos el amor hacia los árboles, y guarda, si es posible, para que los cuiden sin cansarse y los defiendan sin vacilar.

Jamás te conformes con la simple persuasión, propaganda y consejos; siembra las ideas en tu mente, pero también planta algunos árboles en tus tierras o en las de tus amigos y benefactores.

Kreso, creolina, sulfuro de carbono, sulfato de cobre, emulsión de petróleo, alquitrán, etc., son los principales elementos del botiquín de un buen arboricultor.

Limpia los árboles de insectos destructores y vegetales parásitos. No olvides que para lo primero tendrás magníficos auxiliares en los pájaros.

Lleva tu influencia hacia los que destruyan los árboles y aun hacen los indiferentes, y procura que, iluminados



por la razón e inducidos por el oportuno consejo, los protejan y multipliquen.

Manifiesta en todo instante tu entusiasmo y tu fe en los resultados positivos de toda plantación arbórea. Pero ten por seguro que no convencerás a otro si tú mismo no estás convencido.

No te fíes mucho de tus encargados en cuanto a cuidar las plantas. Ten presente que en muchos pugnará por exteriorizarse esta idea egoísta: «No debo forzarme para bien de todos».

Obra siempre respecto a los árboles como si fueras encargado confidencial de la patria para velar por sus intereses y ayudar la edificación del futuro.

Procura que tus ejemplos y los de otros de buena voluntad sean conocidos y, sobre todo, imitados. Pero no olvides que en esta labor tu bagaje principal debe estar constituido por almácigos, viveros, herramientas, abonos y libros.

Quien defienda los árboles del fuego, del hacha, del animal dañino y de la mano extraviada es un digno ciudadano. Quien multiplica los árboles y los defiende de la incuria es un apóstol abnegado y útil.

Recuerda en todo momento que las reservas vivas de la patria están en sus selvas, y que es necesaria la conciencia de la previsión para no menoscabar distintamente nuestros caros intereses de mañana.

Sé fanático cuando se trata de amar y servir a la patria, a los niños y a los árboles, y no te importen las malévolas críticas de los ineptos y de los malvados.

Ten firmeza y perseverancia en tus propósitos en favor de la arboricultura frutal y forestal, sin olvidar que se puede tener un buen seguro de vida sin más cuota que un buen puñado de semillas o un manojo de estacas y algunas horas de trabajo mensual.

Utiliza para tu propio bien y el de tus amigos amantes de los árboles los buenos consejos de los agrónomos y de los agricultores experimentados, pero sin olvidar jamás los buenos libros y revistas.

Wateau y otros maestros de arte se inspiraron en la belleza y en la sublimidad de las escenas del campo cultivado y del bosque. Los cuadros sobre asuntos campestres han sido del gusto de todas las generaciones.

Xingan las tribus salvajes en sus bosques cuando el sol besa los penachos de las palmeras y alimenta la dulzura de los frutos. También nosotros nos transportamos de alegría al ver un árbol pletórico de flores y de frutos y al oír los acordes de un violón o de un arpa cuya madera nos dan los árboles.

Yérguete con aire triunfal cuando en el ocaso de tu vida veas corpulentos y robustos los árboles que hayas plantado o defendido. Ellos glorifican y llenan de satisfacción a sus protectores.

Zozobrarías en tu viaje por el inmenso mar de la vida si el bajel de tus ideales no te lleva algunas veces a puertos rodeados de verdor, donde el cocotero, la vilca, el jacarandá, el ceibo, etc., te saluden y los chirimoyos y naranjos te embriaguen dulcemente con el hálito divino de los azahares.

El A, B, C de estas líneas resúmelas en: amar, beneficiar y cantar al árbol que dio la cuna de nuestra infancia, la cruz de nuestra religión y el cetro en el reino de la naturaleza.

M. U. Reategui

- **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1933, pp. 229-232.**





ENSAYO DE DICCIONARIO GANADERO

Aunque la *jerga* criolla es, por lo general, entendida sin necesidad de explicaciones de la acepción de cada palabra, publicamos, para los no iniciados en la vida rural, el significado de algunas palabras más corrientes en las transacciones de hacienda y vida de estancia.

Adicionado. Es el animal defectuoso en las patas, especialmente sobrehuesos, vejigas en caballos, o que afloja de alguna pata al andar.

Al corte. Es un aparte que se hace de un lote de animales después de bien mezclados, de modo que lo que se saque sea en conjunto de una calidad o tipo parecido a lo que queda.

Avacado. Se le llama al novillo que tiene tipo de hembra.

Borrego. Es el lanar nuevo que ya ha dejado de mamar y que no alcanza a un año y medio, que todavía se cría más.

Capón de boca llena. Es el que tiene más de 30 meses.

Capón de capadura. Es el que tiene la capadura completa de grasa.

Capón de cuatro dientes. Es el que tiene de dos años a 30 meses.

Capón de dos dientes. Es aquel lanar macho, castrado, que tiene de un año y medio a dos años de edad.

Capón de media capadura. Es el macho lanar castrado, de gordura mediana.

Capón de polizón. Es el que tiene una gordura máxima con pelotas de grasa en el tronco de la cola.

Carne blanca. Se dice del vacuno que está entre carnudo y carne gorda.

Carne gorda. Es el que tiene ya la grasa entreverada en la carne.

Carnudo. Es el animal que está en vísperas de engordar.

Con cría al pie. Significa que la madre (oveja, vaca o yegua) tiene que entrar en la operación con la cría que aún mame.

Corderito. Es el recién nacido que aún no tiene dos meses.

Cordero. Es el lanar que aún no ha sido destetado.

De cogote. Hablando de un yeguarizo, significa que está bien gordo. (Se dice también de anca partida.)

De pella. Tratándose de vacunos, quiere decir gordos.

Desecho. Animal defectuoso: rengo, manco, enfermo, aniquilado, etc.

Hacienda de tambo. Son los vacunos hijos de vacas lecheras.

Lana redonda. Es el lanar producto de la primera cruza entre un Rambouillet y un Lincoln.

Mamón. Ternero o potrillo menor de ocho meses.

Mestizo o mestiza. Producto de cruzamiento entre padres de razas distintas.

Nonato. Llámase así el cuero de un ternero nacido muerto, o muerto al nacer, o de un feto.

Novillito. Es el de un año o dos.

Novillo *chillet beef*. Es de raza bien definida, de dos años y medio a tres años y medio, bien gordo, carne de primera,



capadura bien llena; se utiliza para carne refrigerada o enfriada.

Novillo continental. Es el novillo mestizón, bien gordo, mayor de dos años y medio pero no mayor de seis años.

Novillo criollo. Se dice en las operaciones ganaderas cuando se trata de un novillo que no sirve más que para consumo o conserva.

Novillo cuerpo de buey. Es el que pasa de cuatro años.

Novillo de exposición. Criado y cebado a galpón con granos, etc.; su carne es la llamada en la industria Choice.

Novillo especial en clase. Es el que puede dar carne *chillet beef*.

Novillo grande. Es el mayor de dos años y medio.

Novillo mestizo. Es el que a lo sumo dará carne para congelar. (Siempre en lenguaje de Tablada.)

Novillo tipo frigorífico. Es de raza bien definida: Hereford, Shorthorn y Pollet Angus; una vez gordo, su carne puede destinarse para refrigerar o congelar.

Oveja de pella. Cuando está bien gorda y tiene una gruesa manta de grasa sobre los costillares.

Oveja de vientre. Es la oveja de cuatro dientes y más, o sea de cuatro años arriba.

Pedigrí (de). Es el animal inscrito en el Herd Book.

Potro. Se le llama al yeguarizo de dos años y medio arriba y sin domar.

Puro por cruza. Es el producto de *cuarta cruza*, es decir, del cruzamiento consecutivo durante 16 generaciones, empezando con una vaca criolla y un toro puro, siempre echándoles un toro puro a las hijas, nietas, bisnietas, etc., etc., de aquella vaca.

Rechazo. Es la hacienda que un comprador de un lote de animales, después de apartar, no recibe por cualquier causa.

Refugo. Es igual que decir desecho.

Sacar a rebenque. Significa que es a elección del comprador, tanto en vacunos como en yeguarizos.

Sacar de la pata. Se dice generalmente en las transacciones comerciales de lanares. Es cuando el comprador puede elegir los animales que más le gusten de un lote determinado.

Ternero, cordero o potrillo por muerto. Es cuando, al comprar madres, no se toma en cuenta al hijo que aún no ha sido marcado.

Tipo entrepesado. Al yeguarizo de raza Sufolk y a las cruzas de liviano y pesado.

Tipo liviano. Al yeguarizo de las razas Trakenen, Hacney, Anglo-Normando, etc.

Tipo pesado. Se le llama al yeguarizo de raza Percherón, Clidesdale, Shire, Boulonnais, etc.

Toro a galpón. Criado a galpón desde ternero.

Toro a medio galpón. Criado bajo techo en invierno y a campo en verano.

Toro a palenque. Es el criado a campo, y luego, palenqueado, se le da ración en grano.

● **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1927, pp. 160-164.**



LOS SUELOS DEL PAÍS. SU CLASIFICACIÓN

Con el propósito de hacer conocer a los agricultores y ganaderos la clase de suelo de los distintos departamentos, aunque en forma sintética, publicamos a continuación el carácter de la tierra de cada departamento en su expresión de conjunto. Conviene, desde luego, que se vaya conociendo en forma racional su composición, ya que cada día la agricultura exige un perfecto conocimiento de su elemento fundamental: la tierra.

Montevideo. Tierras en general arcillo-tenaces y otras arenosas, ricas en potasa, pero pobres en cal y ácido fosfórico.

El subsuelo es en general también arcillo-tenaz.

Canelones. Suelo más o menos uniforme, arcillo-arenoso-humífero. Subsuelo arcillo-tenaz. Muy poco calcáreo, más bien rico en potasa y nitrógeno. Pobre en ácido fosfórico.

Soriano. Tierras profundas, arcillo-arenoso-humíferas. Subsuelo arcilloso. Color negro, debido a la cantidad de humus. Ricas en nitrógeno y pobres en calcio.

Colonia. Tierras parecidas a las de Soriano, aunque algo más tenaces y ricas en calcio.

San José. Con las tierras de Soriano y Colonia forman el mejor y más uniforme lote de tierras del sur del país. Son tierras menos tenaces y más profundas que las de Canelones. Ricas en nitrógeno, pobres en calcio y ácido fosfórico.

Maldonado. Son tierras menos fértiles que las de los departamentos citados. Según los parajes, se distinguen en tipos generales arcillo-arenoso-humíferos unos, y otros arcillo-arenosos. En general poco profundas y a veces guijarrosas. Descansan sobre un subsuelo arcilloso. Tierras pobres en cal y demás elementos nutritivos.

Rocha. Son muy variables según su posición. Muy humosas en bajos y bañados, donde suelen ser demasiado ácidas. Necesitan en muchos casos ser enmendadas con elementos calcáreos para ser eficientes al cultivo. Hay tierras arcillosas y arenosas, pobres en su composición general, lo que hace difícil la prosperidad de cultivos.

Rivera. Las tierras son arenoso-arcillo-humíferas, con subsuelo arenoso, a veces compacto y casquijoso. De un valor nutritivo mediano.

Tacuarembó. Tierras en parte semejantes a las de Rivera, aunque en general más profundas y más fértiles. Ricas en nitrógeno y potasio, y algo pobres en calcio y ácido fosfórico.

Salto. Tierras que en muchos parajes son parecidas a las de Canelones, aunque no tan tenaces, más fértiles y más profundas. Son relativamente ricas en cal y ácido fosfórico en algunos parajes.

Paysandú. Son semejantes a las de Salto. En lugares más guijarrosos, con mayor abundancia de nódulos calcáreos. Del análisis resultan ricas en calcio.

Artigas. En los valles son parecidas a las de Salto y Paysandú, pero en general son mucho más casquijosas, hasta pedregosas. Son más sueltas, menos profundas y menos fértiles.



Durazno, Treinta Y Tres y Cerro Largo. Así como existe un oeste, el bloque de tierras San José, Colonia y Soriano forma otro bloque de suelos agrícolas de naturaleza arcillo-arenoso-humífera, más tenaces en Durazno y Treinta y Tres y menos en Cerro Largo. Suelos y subsuelos profundos, ricos en nitrógeno y de riqueza mediana en calcio, potasio y ácido fosfórico.

Florida, Minas y Flores. En parte de Florida y gran parte de Minas son pobres, casquijosas y pedregosas. Flores tiene mucha tierra buena profunda. En general las partes arables son un tipo de tierra franca y rica. Más tenaces en Florida y Flores, menos en Minas. Suelos ricos en nitrógeno y mediana buena de cal y ácido fosfórico.

Río Negro. Suelos profundos, arcillo-arenoso-humíferos. Riqueza media satisfactoria.

• **Publicado en *Almanaque del labrador y ganadero*, 1927, pp. 81-84.**

BREVES + BREVES

INVENCIONES CURIOSÍSIMAS. Entre las invenciones últimamente patentadas en los Estados Unidos, figuran las siguientes:

- Anteojos provistos de un espejo para mirar hacia atrás.
- Una ventana apresadora de ladrones, que cae por sí sola sobre el delincuente que ha introducido medio cuerpo por ella.
- Un féretro con iluminación interior.
- Un reloj pulsera con un aparato despertador que golpea la muñeca del portador a la hora que este lo desee.
- Un reloj despertador destinado a las personas de sueño pesado a quienes toca el rostro con una cuerdecilla.
- Un aparato con campanilla que el jugador de golf puede llevar en la muñeca, y que funciona cuando este ha hecho el *swing* indicándole que puede levantar la cabeza.
- Un palo de golf con luz eléctrica en el cabo, que se enciende cuando el jugador ha hecho un *swing* correcto.
- Un dispositivo para ejercicios, que rodea la cintura y está equipado con un *gong* que funciona cuando su portador respira correctamente.
- Un cubilete de dados que da una señal cuando el jugador lo ha agitado bastante.
- Un babero de superficie acanalada que lleva cosido un bolso hasta cuyo fondo se deslizan los líquidos que salen de la boca del niño.
- Una pelota de fútbol de superficie rugosa que permite a los jugadores asirla mejor.
- Un cigarrillo que lleva impreso un anuncio en tinta invisible, pero que se torna visible cuando se lo fuma.
- Varillas de paraguas de puntas romas para proteger los ojos.
- Una bolsa de hielo en forma de sombrero para las personas que sufren de jaquecas.

VOCES DEL HABLA POPULAR RIOPLATENSE

Achuras. Del quichua: achura, entrañas del animal vacuno u ovino.

Atorrante. Expresión inventada para designar a los vagos que dormían en los caños que la Casa A. Torrent había depositado en los terrenos baldíos adyacentes al puerto de Buenos Aires.

Bacán. En genovés: amo. En lunfardo: señorito bien vestido y de fortuna.

Bataraz. Del guaraní (*mbatará*: gallo de plumas plomizas con rayitas blancas).

Batifondo. Del italiano (*battifondo*: escándalo).

Berretín. Del italiano (*berretino*: sentimiento arraigado).

Biaba. Del piamontés (*biava*: paliza).

Bichicome. Del inglés (*beachcomber*: hombre que gana su vida en la playa). Marinero que se queda en tierra y se dedica a la vagancia. Vago.

Bronca. Del lunfardo español: rabia, odio.

Bulín. Del francés (*boulin*: habitación, cuartito amueblado).

Cachar. Del portugués (engañar, trampear, fingir). Del inglés: *to catch*: agarrar.

Cachimba. Voz africana: pozo de agua.

Cafúa. En portugués, tomado del africano: caverna, escondrijo. En lunfardo: cárcel.

Cana. Del francés (*canne*: policía). En lunfardo: policía; ir en cana; estar preso.

Cancha. Del quichua: recinto cerrado.

Caracú. Del guaraní: médula.

Carancho. Del guaraní: un ave, el poliborus.

Catinga. Del guaraní: mal olor.

Chinchibirra. Del inglés (*gingerbear*: limonada gaseosa).

Chiripá. Del quichua (*chin*: frío, y *ppacha*: ropa o vestido). Prenda de vestir característica del gaucho.

Chumbo. Voz portuguesa: bala.

Espiantar. Del italiano (*piantre*: abandonar). Por extensión: huir.

Estrilar. Del italiano (*strillare*: chillar). Rabiar.

Fulo. Del portugués: enojado (*fulo de raiva*, se dice en Portugal).

Guarango. Del quichua: *guaranac*, maleducado.

Guita. Del lunfardo español: dinero.

Gurí. Por la geografía del vocablo (Argentina, Uruguay, Río Grande del Sur), parece testimoniarse el linaje guaraní que se le asigna. Puede proceder del tupí.

Linyera. Del italiano (*linghera*: vago).

Macro. Del francés (*maquereau*: tratante de blancas).

Maíz. Del quichua (*mahis*: planta gramínea cuyos frutos son unas mazorcas de granos gruesos y amarillos).

Mate. Del quichua: plato o taza de calabaza.

Matungo. Del portugués: caballo viejo.

Milonga. De origen africano, de la lengua bunda, en la cual significa enredo. En el Río de la Plata: baile popular; mujer de vida alegre.

Nana. Del quichua (*nanay*: dolor, enfermedad).



Ñaupas. Del quichua (*ñaupaco*: antiguamente).

Pampa. Voz quichua y aimara: llanura extensa sin vegetación arbórea.

Papa. Voz quichua que quiere decir raíz.

Patota. Del portugués: pandilla de farristas y jóvenes callejeros.

Payador. Del quichua (*palla*: campesino pobre). Por extensión: trovador.

Payana. Del quichua (*pallani*: recoger lo caído). Título del juego quichua heredado por todo el sur americano.

Pelandrún. Del genovés (*pelandrón*: haragán). Por extensión: vago, pillo, audaz, insignificante.

Petaca. Del mexicano (*petlacally*: estuche para cigarros, etc.).

Picana. Formación híbrida (del castellano: picar, con la terminación quichua *na*, que designa el instrumento).

Pilcha. Del araucano (*pulcha*: arruga). Prenda de uso personal.

Poncho. Del araucano (*pontho*: vestimenta). Prenda de vestir gauchesca.

Porongo. Del araucano y quichua (*puruncо*) o del aimara (*phoronco*) vasija de barro.

Pucho. Del quichua (*puchu*: lo que sobra) colilla de cigarrillo.

Quincha. Del quichua: enrejado de cañas.

Rancho. Del genovés y veneciano: la casita del pobre. En el Río de la Plata: choza de barro y paja.

Taita. Del lunfardo español: sujeto pendenciero.

Tamango. Del portugués (*tamanco*: zapato).

Tambo. Del quichua (*tampu*: posta o parada de los caminos). En el Río de la Plata: vaquería, lugar donde se ordeñan vacas.

Tapera. Del guaraní (*tapé*: lugar, y *re*: cosa pasada, que se ha ido). Rancho en ruinas.

Tiza. Del mejicano (*ticatl*: cierto barniz o tierra blanca).

Tocayo. Del mejicano (*tocayotl*: nombre). Respecto de una persona a otra que tiene su mismo nombre.

Vichar. Del portugués (*vigiar*: espiar).

Vidalita. Formación híbrida (*vida*, del castellano, y la terminación *ta*, diminutivo quichua; más la *i*, terminación posesiva de primera persona). En definitiva: *vidalai*: vidita mía. Villancico criollo.

Yapa. Del quichua (*yapani*: añadidura). Lo que se da por añadidura.

Obras consultadas: Jorge Luis Borges: *El idioma de los argentinos*, 1953; *Otras inquisiciones*, 1952; J. E. Clement: *El idioma de Buenos Aires*; Augusto Malaret: *Diccionario de americanismos*, 1946; Fernán Silva Valdés: *Vocabulario de uruguayismos*, 1941; J. Alemany: *El castellano en la Argentina*; Amado Alonso: *Problemas de dialectología hispanoamericana*; Adolfo Berro García: *Prontuario de voces del lenguaje campesino uruguayo*, 1936; Miguel De Toro Guisbert: *Enmiendas al diccionario de la Academia*.

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1954, pp. 243-244.





VOCABULARIO GAUCHO

Palabras del vocabulario criollo extractadas de entre las menos difundidas y de cuyas acepciones, sin estar representadas en su totalidad, se ha tratado de enunciar las más originales y de interés:

Abichado. Animal con heridas agusanadas debido a queresas depositadas por las moscas.

Abombada. Estado de la carne pasada casi putrefacta.

Acachada. Dicho inesperado, ocurrencia o chiste.

Aceda. Olor y gusto particular de la grasa al descomponerse.

Acodillar. Aprisionar un animal impidiéndole movimiento. Corte que se usaba hacerles a los animales bravos o matreros en los músculos de la mano, para evitar su huida o dispersión.

Acollarado. Animal o persona unida a otra por distintos medios, collera, etc. Dícese de personas que hacen vida marital sin estar casadas.

Adicionado. Animal con una o más lesiones viejas aparentemente curadas.

Aguaytar. Esperar la oportunidad, espiar, acechar.

Albardón. Pequeña loma paralela y anterior a la barranca de ríos y arroyos.

Almirez. Mortero chico de piedra que se emplea para pisar sal, ajos, etc.

Alzado. Animal en celo. Dícese también del animal o persona que huye de la querencia evitando el dejarse agarrar.

Andador. Llámase también sobrepaso, al andar del caballo levantando la mano y pata a un tiempo y del mismo lado.

Andarivel. Espacio que separa los caminos por donde corren los caballos en carreras de campaña.

Aparcero. Compañero, amigo. Dícese de dos que disfrutan los favores de una misma prenda.

Argel. Caballo que tiene una sola pata blanca.

Baña. Gordura en el yeguarizo que se le forma en la capadura.

Bastera. Matadura producida por el basto ya por mal ensillado o excesivamente duro.

Barquear. Agarrarse del basto o de los cueros para no caerse del animal que se monta, acto que hace caer en ridículo.

Benteveo. El peón que barre, limpia y recoge los bailones de la cancha donde se esquila.

Bichoco. Animal muy trabajado con nudos en las rodillas.

Binza. Nervio del testículo del animal y cuyo corte origina su capa.

Bolada. Ocasión, suerte inesperada, oportunidad que se pide u ofrece para ayudar a hacer una cosa.

Bolapié. Altura de las aguas en las que un animal nadando alcanza a hacer pie.

Bolazo. Disparate o mentira muy exagerada o fuera de lugar.

Bragado. Pelo del animal que se distingue por una mancha blanca en la verija.



Brazada. Medida equivalente al largo de los brazos abiertos desde la punta de los dedos. Dícese también refiriéndose al andar de los yeguarizos.

Brete. Corral chico donde se hace más fácil la lidia de los animales.

Broza. Hojas y tallos secos de pastos y cardo que queda comúnmente en los campos pasado el verano.

Cabortero. Animal o persona de mucho recurso para salirse con la suya.

Cangalla. Horqueta que se pone en el pescuezo de animales vandeadores para evitar pasen los alambrados.

Cangrio. Lanar difícil de esquilar por arrugas o sarnoso.

Capadura. Bolsa de los testículos rellena de grasa y característica de los animales gordos.

Caronear. Amansar de abajo sacando las cosquillas con una jerga o bolsa.

Caronero. Facón grande que se usa bajo los cueros.

Chafalote. Animal pesado, sin bríos ni soltura para andar.

Chancleteado. Dícese del mate que es acarreado.

Chapino. Animal de vaso largo en exceso que lo hace adicionado.

Charcón. Animal que aparenta ser flaco sin serlo.

Chiclán. Animal cuyos testículos son ostensiblemente uno más grande que el otro.

Chiripa. Casualidad, sin querer o decir una cosa.

Cimarrón. Animal que gana el campo haciéndose cerril sin contacto con la gente. Llámasele así también al mate amargo.

Cortado. Animal lastimado en el paladar por el bocado del freno y cuyo defecto se manifiesta por ser de muy mala boca.

Costeo. Trabajos consistentes en arrocinar a los animales familiarizándolos con la gente y faenas del campo.

Cribados. Adornos del calzoncillo por su parte baja, muy usados cuando el chiripá era de uso corriente.

Cucañero. Cosquilloso, huidizo, de costumbres mal adquiridas.

Desbolado. Renguera producida por la sacada o quebradura del fémur.

Desgraciarse. Cometer una muerte o cualquier otro delito grave pasible de pena.

Desocado. El yeguarizo despichicado.

Desortijado. Renguera del yeguarizo al sentirse de las coyunturas de la canilla.

Despichicado. Renguera del animal cuya lesión afecta a los pichicos.

Desvirar. Sacarle las aristas al tiento a filo de cuchillo emparejándolo antes de emplearlo para cocer o trenzar.

Empocharse. Atrevimiento, falta de respeto al hacer o decir una cosa que puede promover reacción o castigo.

Enfrenar. Parte de la lidia de domar en que el animal aprende a tomar el freno familiarizándose con él y obedecer a su presión.

Entecado. Enfermedad de origen microbiano y parasitario que generalmente se manifiesta en el destete y la mudada de dientes. Dícese asimismo de los animales que por haber sufrido grandes privaciones están flacos y desnutridos.

Entrebado. Empaste. Enfermedad en el vacuno producida por los gases del trébol o cardo. Úsase pincharlos en el vacío para evitar que mueran meteorizados.

Escaño. Banco largo usado en las cocinas de campaña para dos o más personas.

Escarceador. Caballo que tira las riendas subiendo y bajando mucho el pescuezo, lo que le da mucha gracia a su andar.

Espeado. Estado en que quedan los animales muy marchados o que por andar por caminos escabrosos se resienten de los vasos o pezuñas, lo que les da un modo muy particular de caminar.

Estrellero. Caballo que anda de cabeza muy alzada.

Galpón. Andar propio de los baguales que aún no han aprendido a soltar el galope.

Garras. Desperdicio de los extremos de los cueros empleados comúnmente en la fabricación de la cola.

Guacha. Animal que ha perdido la madre. Llámasele a un rebenque de cabo corto y solera ancha y gruesa apropiado para domar.

Gurupa. Abultamiento que se hace por delante y bajo los cueros para comodidad y mantenerse mejor en el recado, poniendo generalmente el maneador o boleadoras.

Haba. Carnosidad o callo que se forma en el paladar atrás de los dientes en el yeguarizo, lo que le impide cortar el pasto y por lo que este enflaquece sin causa aparente.

Lata. Con lo que se paga al esquilador, al soltar la oveja esquilada y que terminado el trabajo se convierte por su importe en dinero.

Lonja. Pedazo de cuero yeguarizo del que se sacan los tientos para coser.

Lunanco. Animal que tiene un lado del anca más alto que el otro.

Maceta. Trozo de madera dura en forma de botella que se usa para ablandar las lonjas de cuero crudo. Dícese también de un animal con los nudos gruesos por el trabajo.

Machorra. Animal hembra que no puede tener cría.

Manada. Grupo de yeguas con sus crías y cojudo.

Mancarrón. Caballo viejo y ya de poco servicio.

Mariquita. Palenque muy fuerte enclavado generalmente en mangueras para lidiar animales chúcaros.

Miriñaque. Grasa que se les forma al costado de la cola a las vacas muy gordas, generalmente a machorras o falladas.

Morcona. Tripa culera, vale decir, la más gruesa que termina en el ano. En las vacas gordas, dícese por el entrepiernas que indica su estado de gordura.

Muchacho. Puntal que llevan los vehículos de dos ruedas para guardar el equilibrio al desunirle los animales.

Nacido. Grano que sale en el lomo y cruz de los caballos, generalmente de usar bajeras muy sudadas.

Orejano. Animal sin señal ni marca que atestigüe propiedad. Dícese también de animales ya marcados y quemados nuevamente con el hierro al revés.

Paletear. Maturrangada en el acto de degollar una res, al desviar el cuchillo



hacia la paleta en vez de dirigirlo derecho al corazón y prolongando la agonía al animal innecesariamente.

Parador. Habilidad del hombre de a caballo consistente en salir parado al ser despedido de su montura por rodada u otra causa.

Pella. Manta de grasa que cubre al animal muy gordo entre cuero y carne.

Picana. Anca de los animales; son muy apetitosas la del avestruz y la del vacuno.

Pihuelo. Parte de la espuela que sostiene la rodaja.

Pininos. Modo de caminar el animal espeado sobre la punta de los vasos.

Recalentado. Defecto del caballo en la boca adquirido por mal tirado o exigido por el freno más de lo debido.

Remaniado. Cuando se cortan uno o más tientos del lazo. Dícese de un animal o persona que va en desventaja.

Requintar. Quebrarse el sombrero hacia atrás.

Reservado. Animal mañoso cebado a voltear a quienes lo montan.

Retarjado. Animal que se emplea en las manadas para encelar las yeguas y que por una intervención quirúrgica está impedido de fecundarlas.

Reyuno. Animal con una oreja cortada.

Sancocho. Caballo mal domado en la boca.

Sangradero. Zanja por donde desaguan las aguas llovidas.

Solera. Alero o prolongación del techo de un rancho.

Tacuruces. Hormiguero a flor de tierra de suma dureza. Dícese de los montículos de tierra que se forman con el pisoteadero de los vacunos.

Tarja. Señal o muesca que se hace por lo general sobre una madera para contar los animales que se van marcando en una yerra.

Templero. Caracú de vaca empleado para sacar caldo y que por lo sustancioso permite realizar la operación repetidamente.

Testeriador. Caballo que mueve la cabeza tirando las riendas hacia arriba.

Tirador. Delantal de cuero de carpincho o de vaca usado para los trabajos de a pie, principalmente pialar, llamado comúnmente culero.

Tongorí. La vena aorta de los animales cuya dureza al secarse es utilizada para encabar cuchillos, etc.

Trasfoguero. Tizón grande, generalmente de madera dura, que se emplea para mantener por varios días el fuego en los fogones.

Venado. Se dice de la persona que anda trabajando sin haber tomado mate aún.

Ventena. Gaucho despejado y con arbitrios para salir en bien de cualquier lidia o apuro.

Voracear. Hacer una cosa desmedida, emponcharse, armar demasiado grande.

Yapa. Parte más gruesa del lazo que une a la argolla y que facilita la apertura de la armada.

Arturo Berro

Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1958, pp. 440-444.

Uno muere de atafea (hartazgo) y otro la desea



DEFINICIÓN Y GENÉTICA DE LOS PELAJES DEL CABALLO

CLASIFICACIÓN DE LOS PELAJES

El pelaje, pelo o capa del caballo se refiere al color de sus pelos y cerdas.

Según su constitución genética, los pelajes pueden clasificarse en las siguientes clases:

1. Pelajes básicos.
2. Pelajes diluidos.
3. Pelajes canescentes.
4. Pelajes parcialmente albinos.

A los pelajes de la primera clase se les dice básicos porque de los pelos que los integran (alazán, oscuro y zaino)[1] derivan los otros mediante dilución (bayos),[2] canescencia por encanecimiento (tordillo) o mezcla de los pelos blancos (moro, rosillo y rosillo moro) y por manchas albas (overos, tobianos y pintados).

En esta última clase, aunque son manchas albas, no se consideran porque en la nomenclatura no se clasifican pelajes ni variedades de estos, sino particularidades comunes a todos los pelos: las señas de la cabeza conocidas, según su ubicación y tamaño, como *pelos blancos*, *estrella*, *lucero*, *lista*, *malacara*, *pampa*, *pico blanco*, *gargantilla*, etc.; los calces, o sea blanco en los remos, que según su ubicación hacen al caballo *calzado de la mano o de la pata derecha o izquierda*, *maneado de adelante o de atrás*, *media res derecha o izquierda*, *cruzado mano derecha o izquierda*, *calzado de tres de la mano o pata derecha o izquierda* y *calzado de cuatro*; las manchas particulares de ciertas regiones que lo hacen *cuarto blanco*, *paleta blanca*, *fajado*, *bragado*, *vandeado*, y otros detalles, como pintas blancas distribuidas con cierta uniformidad sobre el manto, a modo de copos de nieve, y que, según el color, lo hacen: *alazán nevado*, *tostado nevado*, etc., y el lunar o los lunares, casi siempre blancos, que lo caracterizan como *lunarejo*.

Igualmente, porque son caracteres individuales observados en distintos pelos, no se estudian las manchas moras o rosillas sobre algunas regiones, conocidas como *mano mora*, *paleta mora*, *anca rosilla*, *orejas rosadas*, etc.; las manchas negras, como trazadas a golpe de tizón, que hacen calificar al pelaje de *tiznado*; las manchas parecidas a las que deja un líquido al derramarse, que según su ubicación se denominan *paleta chorreada*, *costillar chorreado*, etc., y el lustre del pelaje de algunos caballos bien cuidados, que según el color lo hacen: *alazán dorado*, *bayo dorado*, *tordillo plateado*, etc.

De cada pelaje se definen las distintas variedades determinadas por diferencias de matiz o de tono, proporción de pelos blancos, particularidades especiales, etc.

PELAJES BÁSICOS. DEFINICIONES

Alazanes. En los alazanes los pelos son de matiz rubio desde azafranado claro hasta café tostado muy oscuro, casi negro; la cola y las crines del mismo matiz y de tono desde más claro hasta más oscuro que los pelos, o blanco amarillentas, el

1 Zaino, genérico que comprende el zaino propiamente dicho, el colorado y el doradillo.

2 Bayos, incluyendo los bayos, el gateado y el lobuno.



Herencia de un par de caracteres, uno dominante –tobiano–, otro recesivo –tapado–. Considera los siguientes apareamientos: Ap y Am de dominantes puros y de recesivos; P de dominante puro con recesivo; F' de dominantes impuros; Rd de dominante puro con impuro y Rr de dominante impuro con recesivo. Muestra la constitución genética y el pelaje de los reproductores y los tipos de las crías de cada apareamiento. W" símbolo del gen del tobiano y w" del tapado.

cuero y los vasos apizarrados, y los ojos oscuros.

De los alazanes se distinguen las siguientes variedades: *alazán* de tono azafranado desde claro hasta oscuro; *alazán dorado* con áreas más claras que el resto del pelaje, de forma arrosetada y del tamaño de una manzana, que también suelen llevar los zainos, bayos y tordillos; *tostado* del color del café tostado que cuando es muy subido se califica de *tostado requemado* o *tostado negro*; *alazán ruano* y *tostado ruano*, de esos pelajes con las crines y la cola blanco amarillentas, y *ruano* un alazán con la cola y las crines blanco amarillentas, el pelaje decolorado hasta amarillo cremoso en los bajos del cuerpo y en los remos, y el cuero aclarado mostrándose gris azulado en hocico y entrepierna.

Oscuro. En el oscuro todo es negro, pelos, crines, cola, vasos y ojos. Cuando tiene algo blanco se limita a los detalles generales de todos los pelajes, o sea, señas blancas en la cabeza que lo hacen picazo; calces, manchas particulares, pelos aislados y mechones de pelos en las cicatrices. Cuando no tiene estos detalles, como a todo caballo que no posea pelos blancos, se lo califica de *tapado*.

El oscuro no tiene variedades, las diferencias que lo hacen definir como oscuro común —sin reflejos como el negro del cuervo— u *oscuro renegrido* u *oscuro azabache* son accidentes que se limitan a visos determinados por las intemperies, alimentación, etc.

Zainos. Zaino colorado y doradillo. En los zainos (zainos genéricos), los cabos, es decir, la cola, las crines y la extremidad de los remos hasta las rodillas y garrones son negros.

En el zaino, lo restante del pelaje es de color entre negro y colorado con el cuero y los ojos oscuros.

Se distinguen las siguientes variedades: *zaino negro* muy próximo al oscuro del que se distingue por áreas rojizas alrededor de los ojos, hocico, pescuezo, bajos de la barriga, sobacos, verijas y entrepiernas; *zaino colorado* de coloración colorado morena; y *zaino pangaré* o *zaino mula*, un zaino decolorado, como lavado, en el hocico (boca de mula), alrededor de los ojos, bajos de la barriga y del pecho, sobeos, verijas y entrepierna, y poco negro en los remos. La característica pangaré también la suelen mostrar los colorados, los doradillos y los bayos.

En el colorado, el color general es colorado con hocico y entrepierna negro grisáceo y el negro de los remos débilmente expresado.

Tiene dos variedades, el *colorado común* y el *colorado requemado* o *colorado sangre de toro* de tonalidad más subida. El malacara es un colorado o un doradillo con una ancha lista de blanco corrida de la frente a los ollares. Hay malacaras en todos los pelos, pero cuando se dice malacara a secas sin anteponer el pelaje se define al colorado o doradillo con esa particularidad.

En el doradillo el color de lo no negro del pelaje es leonado con reflejos dorados, sombrado de oscuro en el pescuezo y paletas y blanquecino amarillento en hocico y entrepierna; ojos oscuros.

Juan P. Barriola (hijo)
INGENIERO AGRÓNOMO

Extracto de un artículo publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1959, pp. 96-99.

PLANTAS MEDICINALES PARA USO CASERO

Abrojo grande. La decocción de toda la planta se usa como purgante. En el campo se administra también esta planta como antiespasmódico, como en los casos en que el enfermo se halle con chuchos, y para lavaje de heridas en estado purulento.

Acacia mansa. Arbolillo o arbusto de lugares húmedos; su corteza es rica en tanino y se usa como astringente.

Achira. Planta de bañados cuyas hojas machacadas se usan en forma de cataplasma contra las hernias.

Albahaca del campo. Esta planta, machacada con sal, puesta sobre heridas que contengan larvas de moscas o bichos, es un eficaz remedio para matar todos los parásitos.

Apio cimarrón. Es el remedio vulgar más empleado en campaña. Su cocimiento al exterior se usa como cicatrizante para lavar úlceras y heridas, y al interior como diurético.

Apio de las piedras. Esta planta se aplica para lavar heridas.

Arazá. Arbusto de dos o tres metros de talla. Sus flores son pequeñas; su fruto sirve para hacer dulces y un licor estomacal; sus hojas secas o verdes se emplean en infusión teiforme o con el mate en casos de indigestión.

Artemisa. Se emplean las flores y tumidades machacadas con sebo para combatir la frialdad de los pies en caso de reumatismo; es estimulante, tónica y emenagoga; se da en el histerismo y cólicos flatulentos.

Aruera. Árbol que crece en los montes del río Negro y Minas. Es coposo y de incitante sombra en donde no viven otros vegetales; su acción es tan poderosa y maligna que si alguna persona se arrima, y sobre todo si corta o toca algunas de sus ramas, siente enseguida malestar y aniquilamiento de las fuerzas y se produce a la vez hinchazón o zarpullido en las partes del cuerpo que estuviesen descubiertas.

Barba del monte. La planta hecha polvo y unida a un cuerpo graso se les aplica a las almorranas como astringente.

Bejugo. Planta trepadora, se usa contra la picadura de las víboras; se lava con la infusión concentrada de la raíz y se espolvorea con el polvo de esta. Su tubérculo tiene también propiedades de purgante.

Bergamota. La esencia contenida en la corteza del fruto se usa como perfume, como estimulante, tónico y carminativo.

Berro silvestre. Goza de propiedades antiescorbúticas.

Burucuyá hediondo. Las hojas y flores se recomiendan en el campo para los ataques de nervios, en infusión en el mate. Se emplea para combatir la erisipela. La raíz tiene propiedades antihistéricas y emenagogas. Las flores son pectorales.

Camambú. Las ramas de estas plantas tienen propiedades diuréticas y resolutivas; la infusión se da en

afecciones gástricas; con el agua se combaten el arestín y las escoriaciones de la cabeza; en lavados; con ella se prepara un jarabe refrescante y purgante que calma la tos.

Cardillo. Sus raíces son diuréticas.

Cardo asnal. Su raíz se considera sudorífica.

Cardo Castilla. Sus flósculos se emplean para cuajar la leche.

Carqueja. Es planta de mucho follaje; la infusión de las sumidades se aconseja para combatir la congestión del hígado y las diarreas; se dice que está indicada para dar baños a los leprosos y para el reumatismo muscular.

Cedro colorado. Árbol de alta talla que crece en los montes del Yi y del río Negro; su corteza goza de fama como febrífuga, y su infusión se usa como remedio eficaz para el *chucho*; sus efectos son comparables a los de la quina.

Cedrón. La infusión de las hojas y flores se da en las enfermedades nerviosas; melancolía, opresión del corazón e histerismo.

Ceibo. Árbol mediano espinoso, muy conocido por sus hermosos racimos de flores color lacre; corteza, flores y hojas son de propiedad narcótica; la primera se emplea en gargarismos en caso de llagas.

Cepa caballo. Se pregona su virtud para la cura de las afecciones del hígado y para las fiebres intermitentes; los abojos tostados pueden hacer las veces de café, pues no es desagradable; se emplea en baños contra los tumores procedentes del frío.

Cerraja. Yerba comestible; depurativa.

Chamico. Sus hojas frescas trituradas se emplean como calmantes al exterior; secas se fuman para aliviar el asma.

Chinchín. La infusión teiforme de esta planta es algo purgante y diurética, vulgarmente se emplea en la retención de orina.

Cicuta. Sus hojas machacadas se aplican en forma de cataplasma como revulsivas; las semillas son antiespasmódicas y se han aplicado en las enfermedades del sistema linfático, escrófulas, úlceras.

Cina-cina. Arbusto espinoso; la infusión de las flores y las semillas es útil en las fiebres intermitentes.

Cipo. Enredadera parásita; las víboras huyen de esta planta.

Clavel blanco del aire. Vive sobre las piedras. Con las flores se hace una tisana que se aplica para el dolor de corazón.

Colacaballo. Tiene aplicación medicinal como diurético y enérgico astringente: detiene las hemorragias capilares leves y combate la disentería.

Coronilla. Arbusto pequeño; la corteza de las ramas y raíz da un agua que sirve para combatir las fiebres; se emplea también como depurativo y tónico.

Cuernos del diablo. Planta de flores amarillas. El cocimiento de las semillas se usa en las enfermedades de los ojos.

Duraznillo blanco. Arbusto de flores blancas. Sus hojas se emplean en cocimiento para lavar heridas.



Espinilla o aroma. Árbol espinoso; los frutos son muy ricos en tanino (33%) de ácido tánico; con el zumo viscoso de las vainas se pueden unir piezas rotas de loza o porcelana; las hojas secas pulverizadas se consideran como un buen secante para las heridas; las semillas mascadas tienen la propiedad de volver el aliento fétido; parece que las aromas puestas en la ropa ahuyentan a las polillas.

Flor de pajarito o de patito. Se recomienda el cocimiento de sus hojas y flores para aumentar la leche en las mujeres que crían.

BREVES + BREVES



—¿Y cómo se llaman las especies animales que viven a veces en tierra y otras veces en el agua?

—Se llaman veraneantes.

Gramilla dulce. Se usa la tisana de los rizomas en enfermedades del hígado y de las vías urinarias.

Guaco. Enredadera que contiene una sustancia amarga, la guacina. Esta planta se emplea contra mordeduras de víboras, fiebres intermitentes, reumatismos, gota y rabia. Se emplea en cocimiento o en tintura.

Guaycurú. La raíz negrusca posee marcadas propiedades astringentes; la raíz es rojiza en el interior. Se aplica la expresada como emenagoga; puede emplearse también para indigestiones y empachos.

Haba del aire. Sus semillas se usan para curar los *aires* y para facilitar la dentición de los niños; se les cuelga al pescuezo un haba del aire como amuleto.

Hiedra. Sus frutos son purgantes, las bayas y las hojas se usan para aplicarlas sobre úlceras.

Hinojo. Medicina aplicable vulgar, las semillas tienen la misma propiedad que el anís; las raíces son diuréticas.

Huevos de gallo. Fruto oval, comestible; sus hojas tienen propiedades narcóticas; produce una embriaguez locuaz y fantástica.

Lapacho colorado. Árbol corpulento; la corteza y las hojas contienen tanino; cocido se aplica al lavado de las heridas y úlceras.

● **Publicado en *Almanaque del Banco de Seguros del Estado*, 1958, pp. 225-227.**

Índice por capítulos

La *admirable alarma*, expresión artiguista, en su bicentenario

Margarita Saavedra *Profesora*[*]



Batalla de Las Piedras. Diógenes Hequet

La revolución oriental de 1811 se inscribe en la causa de la revolución del Río de la Plata, y esta, a su vez, en la revolución hispanoamericana. Si bien desde el punto de vista ideológico el proceso emancipatorio hispanoamericano (1790-1824) puede incluirse en el ciclo de lo que se ha dado en llamar las *revoluciones burguesas* (inglesa, francesa y estadounidense), presenta particularidades que lo diferencian de aquellas.

Esas particularidades lo convierten en un hecho histórico singular, que se explica por el cuadro social en el que se produce,

* Profesora de historia, egresada del Instituto de Profesores Artigas. Se desempeña en enseñanza secundaria desde 1982 hasta el presente. Además es licenciada en Ciencias Sociales, socióloga, egresada de la UDELAR, Facultad de Ciencias Sociales.

por las fuerzas humanas que pone en movimiento y por el contexto cultural en el que se manifiesta.

En su desarrollo se distinguen zonas en las cuales, por distintas razones, el espíritu revolucionario se manifiesta más arraigado. Esas zonas constituyen centros activos para sí y para las regiones vecinas, entre las que se cuentan Haití, México, Venezuela y la región platense.

Asimismo, se puede observar que en él se manifiestan dos formas de radicalismo: el de origen intelectual y el que se desprende de la propia acción.

Dentro del primero se constata la influencia de la Revolución francesa. Tal fue el caso de Mariano Moreno en Buenos Aires y el fundamento de algunas peculiaridades de su Plan de Operaciones, con evidente influencia jacobina.

El otro radicalismo, en cambio, fue el resultado de las luchas populares por la incorporación de distintos sectores sociales que hicieron pesar sus intereses en la causa revolucionaria.

LOS CONCEPTOS DE LA EMANCIPACIÓN

Cualesquiera hayan sido los modelos preferidos, una nueva imagen de la sociedad política se manifiesta en el proceso.

Entre sus aspectos constitutivos, señalamos:

- El **sentimiento republicano**. Los postulados igualitarios y democráticos, paso a paso, consiguieron transformarse en principios vigentes. Su concreción tuvo diferentes ritmos en función de las circunstancias y características de las poblaciones protagonistas.
- El **constitucionalismo** fue casi una obsesión desde el primer momento: se convocaron por todas partes congresos que asumieron la soberanía de la nueva nación y sancionaron las cartas constitucionales que modelaron a las nuevas sociedades.
- El dilema **centralismo-federalismo:** de elegir entre un gobierno centralizado y un régimen federal. El primero aspiraba a perpetuar la situación anterior. El segundo aspiraba a dar paso a las regiones interiores, antes sometidas administrativa y políticamente, y relegadas como áreas económicas, que entonces vieron la ocasión de desplegar sus posibilidades.

LA REVOLUCIÓN EN EL RÍO DE LA PLATA

Al estudiar la crisis revolucionaria en el Plata, se pueden identificar tres facetas:

- Una guerra de independencia contra España, la familia de los Borbones y cualquier otra potencia extranjera.
- Una revolución política, en la que se enfrentaron diversos proyectos de construcción estatal: monárquicos y republicanos, unitarios y federales.
- Una revolución social: una lucha por el poder en el interior de las provincias, en la que el proyecto de soberanía particular de los pueblos puede leerse en términos de igualación de los desiguales, de equidad para aquellos sectores no privilegiados en el orden colonial.

BUENOS AIRES, CENTRO DEL ALZAMIENTO

Conocida la noticia de la formación del Consejo de Regencia en España, en Buenos Aires se inició un proceso revolucionario que se conoce como Semana de Mayo (del 18 al 25 de mayo). Este movimiento fue protagonizado por los criollos. En él estuvieron ausentes las masas populares. Durante el proceso se perfilaron dos posiciones: la españolista y la criolla. La primera reconocía al Consejo de Regencia como órgano soberano y a las autoridades dependientes de él.

La segunda posición no aceptaba al Consejo de Regencia. Quienes la sostenían alegaban que su origen no era legítimo, ya que la Junta Central Gubernativa de Sevilla no tenía potestades para delegar su autoridad en aquel.

Los comienzos de la revolución en el Río de la Plata

ESPAÑA

Ocupada por los franceses.

Rey Fernando VII prisionero de Napoleón.

En 1810 se creó el Consejo de Regencia, cuya legitimidad era muy discutible.

BUENOS AIRES

El 25 de mayo de 1810 se nombró la Junta de Gobierno, dominada por criollos, que sustituyó al virrey Cisneros.

La Junta consideraba ilegítimo al Consejo de Regencia. Quería gobernar todas las provincias del virreinato a nombre de Fernando VII.

EN ↕ GUERRA (Buenos Aires – Montevideo)

CAMPAÑA DE LA BANDA ORIENTAL

Luego de vacilaciones, aceptó la autoridad de la Junta de Buenos Aires, y rechazó a Montevideo.

Artigas desertó de las fuerzas españolas el 15 de febrero de 1811 y se puso al servicio de la Junta de Buenos Aires. El 28 de febrero se dio el grito de Asencio, considerado el momento inicial de nuestra revolución.

EN ↔ GUERRA (Campaña de la Banda Oriental – Montevideo)

MONTEVIDEO

Rival tradicional de Buenos Aires.

No reconoció legitimidad a la Junta de Buenos Aires y acató las órdenes del Consejo de Regencia.

Desde noviembre de 1810 fue capital del virreinato, en lugar de Buenos Aires.

Elío era virrey.

Tomado de *Artigas y la Patria Grande* de Enrique Méndez Vives.

Por lo tanto, la soberanía volvía al pueblo —en este caso, al pueblo de Buenos Aires—, el que, en uso de aquella, podía instalar un nuevo gobierno.

De estas dos posiciones triunfó la criolla: el 25 de mayo de 1810 se instaló la Junta Provisional Gubernativa del Río de la Plata en nombre del señor Fernando VII.

La Junta de Mayo en Buenos Aires actuó como centro de poder económico y político, e intentó suplantar a España en la conducción de los destinos del Río de la Plata.

Si bien como consecuencia de los sucesos de mayo Buenos Aires se convirtió en foco primordial del movimiento revolucionario, ello no aparejó el alzamiento simultáneo de las restantes poblaciones del Virreinato del Río de la Plata.

Para consolidar su triunfo, la revolución trató de imponerse militarmente en la región y controlar las fronteras del altiplano y los ríos del litoral.

Lima y Montevideo constituían dos baluartes que defendían empecinadamente los derechos de la Corona española, representada por el Consejo de Regencia de España e Indias, en una península dominada por los ejércitos napoleónicos.

ADHESIÓN DE ARTIGAS A LA JUNTA DE BUENOS AIRES

Uno de los sucesos más extraordinarios del momento fue, sin duda, la deserción de Artigas (15 de febrero de 1811) de las fuerzas fieles a España y, simultáneamente, su unión a la Junta de Buenos Aires.

¿Qué ideales lo impulsaban a emprender este acto? Él mismo lo dijo en términos elocuentes: «Los elementos que debían cimentar nuestra existencia política se hallaban esparcidos entre las mismas cadenas y solo faltaba ordenarlos para que operasen. Yo fui testigo, así de la bárbara opresión bajo la que gemía toda la Banda Oriental, conocí los efectos que podía producir y tuve la satisfacción de ofrecer al gobierno de Buenos Aires que llevaría el estandarte de la libertad hasta los muros de Montevideo» (Lorenzo Belinzon: *La revolución emancipadora uruguaya*, t. I, cap. «Los primeros patriotas»).

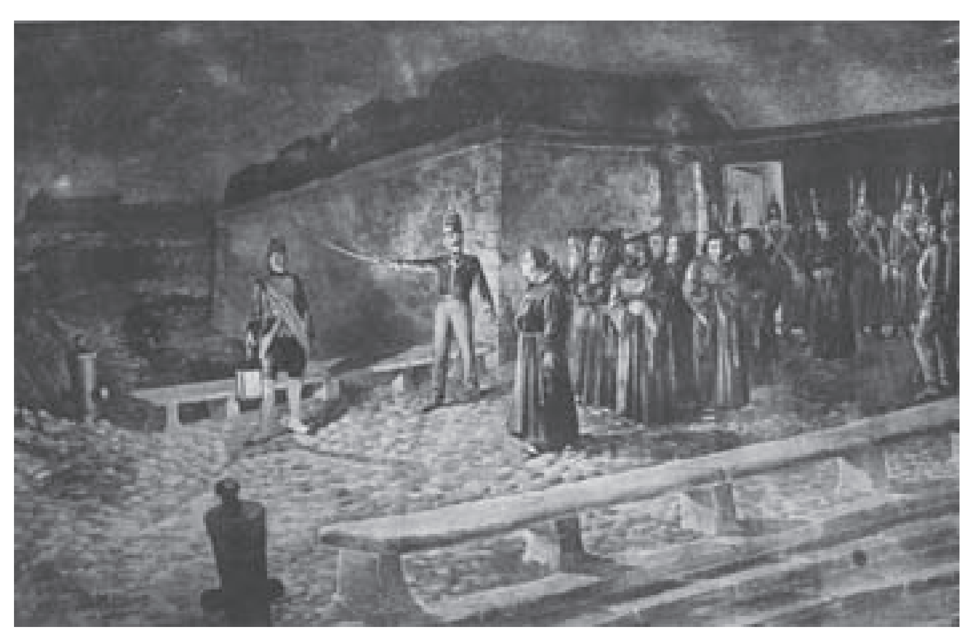
El acuerdo entre Artigas y la Junta dio como resultado la unificación de la acción revolucionaria en el Plata desde el punto de vista doctrinario, militar y político: «Unión, caros compatriotas, y estad seguros de la victoria».

En ese sentido, el 11 de abril dirigió una proclama a los «leales y esforzados compatriotas de la Banda Oriental del Río de la Plata» incitándolos a la lucha para destruir el sistema de opresión que padecían. La proclama cruzó la Banda y provocó la *admirable alarma*, que precedió a la campaña militar que culminaría en la batalla de Las Piedras y el primer sitio de Montevideo.

EL APOYO A LA *ADMIRABLE ALARMA*

La revolución oriental, la *admirable alarma*, se materializó en torno a un personaje aglutinante que fue punto de mira de todas las aspiraciones. Conductor, hombre de acción, su nombre fue al mismo tiempo una garantía y un acicate para todos.

Fue expresión de una organización social que a partir de 1811 no llevó otro nombre que el de *orientales* para individualizar a los habitantes de la Banda Oriental en su representación más genuina: el pueblo,



Expulsión de los frailes de Montevideo. Diógenes Hequet

que apareció en escena para reclamar sus derechos y fundar su libertad.

Identificados con el gesto emancipador, hombres de todas las procedencias sociales se hallaron luchando juntos en una misma empresa.

La masa campesina —con su doble integración: los hacendados propietarios y el paisanaje— irrumpió en escena por primera vez en los asuntos políticos de la región.

Peones, blancos o mestizos, y los esclavos se incorporaron, arrastrados por el ejemplo de sus patronos. También lo hicieron los indios, contrabandistas y changadores: todos se pusieron al servicio de la causa rebelde.

La ciudad quedó al margen de los acontecimientos.

La autoridad española encarnaba para las clases rurales la opresión, la autoridad arbitraria, sostenida solamente por el poder de la fuerza.

CIELITOS CANTADOS POR LOS COMBATIENTES

Los combatientes enardecidos por el entusiasmo consagraron al vencedor de Las Piedras su Libertador, y transportados de heroísmo hacían oír por donde pasaban este canto guerrero:

Bravos orientales,
himnos entonad,
que Artigas va al templo
de la libertad.
Gloria, olivo y palmas
a Artigas valiente,
que en campo de oriente
rindió al opresor,
y a doquier que el bronce
ardiente asestaba,
el sello estampaba,
del Libertador.

Mientras tanto, Montevideo, por breve tiempo capital del virreinato, constituyó un centro político-económico-social, y fue baluarte del poder español en el Atlántico sur. Desde allí, el virrey don Francisco Xavier de Elío (último virrey enviado al Río de la Plata, nombrado por el Consejo de Regencia) aplicó el espionaje y la delación a aquellos que eran simpatizantes o propagandistas de la revolución.

La declaración de guerra que Elío formuló a la Junta de Buenos Aires precipitó los hechos de modo irreversible.

PRINCIPALES ACONTECIMIENTOS DEL AÑO 1811

Grito de Asencio, 28-2-1811. Venancio Benavides y Pedro José Viera promovieron el levantamiento del paisanaje. Los conjurados tomaron Mercedes y otras villas cercanas.

Los triunfos obtenidos por los revolucionarios en San José (abril de 1811) los llenaron de optimismo y alentaron a proseguir en la empresa.

La batalla de Las Piedras, 18 de mayo de 1811. Ese día, el jefe de las fuerzas realistas, J. Posadas, salió de la localidad de Las Piedras en busca de los criollos.

Su posición dominante, dada la superioridad de su artillería tanto en número como en calibre, hacía difícil el triunfo de los criollos. No obstante, el valor de estos superó los obstáculos: «Todo mi esfuerzo y el de mis oficiales —decía Artigas— no era bastante a contenerlos en avanzar, por que no sufrieran el ventajoso juego del enemigo».

Posadas se rindió con 23 oficiales y 482 soldados, y abandonó en poder de los patriotas, además de los cañones, el parque, las municiones y todos los equipos de guerra.

Al día siguiente del triunfo, los criollos partieron hacia Montevideo, acamparon en el arroyo Seco y las Tres Cruces y establecieron el sitio de la plaza.



Éxodo del pueblo oriental. Dibujo de Diógenes Hequet

Las consecuencias del triunfo de Las Piedras. En el campo de los realistas, el 28 de junio de 1811 el virrey Elío le hizo saber a su gobierno que si no le mandaba refuerzos le sería imposible mantener por más tiempo la plaza, «de cuya pérdida —decía— resultará sin duda la de toda la América del Sur».

En Montevideo, los ánimos decaían notablemente y se visualizaban las dificultades de abastecimiento.

En el ejército revolucionario, las consecuencias las encontramos en el plano moral, material y político. La brillante acción de Las Piedras consagró a Artigas como uno de los principales defensores de la causa americana. Su nombre fue aclamado.

Con esta victoria, el gobierno de Buenos Aires recuperó su prestigio y afianzó su situación en la región, en un momento adverso por las derrotas de los ejércitos bonaerenses en el Paraguay.

Primer sitio de Montevideo, mayo-octubre de 1811. Como consecuencia del triunfo militar en Las Piedras, los revolucionarios sitiaron Montevideo.

En cuanto al futuro de la plaza, se evidenciaban las visiones y estrategias distintas del jefe de las tropas de operaciones nombrado por la Junta Bonaerense en la Banda Oriental, José Rondeau, y Artigas. Aquel impuso un sitio de cinco meses que impidió que los orientales coronasen sus triunfos. Artigas quería llevar el asalto antes de que los españoles recibieran refuerzos.

Las gestiones del virrey Elío: el pedido de auxilio a Portugal. Elío, al verse en trance difícil, recordó ofrecimientos de la princesa Carlota Joaquina, hermana del monarca español Fernando VII, prisionero de Napoleón Bonaparte. La solicitud se comprende por las circunstancias desfavorables que se les presentaban a los realistas de Montevideo: sitio de los patriotas, Junta de Gobierno en Asunción del Paraguay —que dejó a Montevideo definitivamente aislada frente a sus enemigos— y la noticia del fracaso de

las gestiones realizadas por el diputado de Montevideo ante las Cortes de España, que mostraron indiferencia por los sucesos en el Plata. La princesa puso todo su empeño en satisfacer el pedido, puesto que ambicionaba la Banda Oriental.

La Corte lusitana envió el *ejército pacificador* al mando de Diego de Souza, quien avanzó por territorio oriental para apoyar a las fuerzas realistas concentradas en Montevideo y puso a los sitiadores en riesgo de quedar comprendidos entre dos fuegos.

Agosto, septiembre y octubre de 1811 fueron meses de inmenso trajín diplomático, que dieron como resultado la firma de un acuerdo preliminar de paz entre Buenos Aires y Montevideo. Por él, se acordó entregar la Banda Oriental al virrey Elío.

LOS REVOLUCIONARIOS ORIENTALES Y LAS DECISIONES DE BUENOS AIRES

Artigas, al enterarse de que los dirigentes de Buenos Aires se disponían a abandonar la Banda Oriental a los españoles y levantar el sitio, manifestó su profundo disgusto y pidió que no se llevara a cabo tan extrema resolución sin consultar antes a los abnegados defensores del suelo nativo. Solicitó que «no se procediese a la conclusión de los tratados sin anuencia de los orientales, cuya suerte era la que iba a decidirse».

CIELITO DE BARTOLOMÉ HIDALGO

Cantado en los fogones del Ayuí, fue expresión de angustias y esperanzas de los orientales.

Orientales, la patria peligra,
reunidos al Salto volad;
libertad, entonad en la marcha,
y al regreso decid: libertad.

Precipitan del desaguadero
al indiano que supo triunfar,
en oriente se pierden los lauros
que la patria nos hizo ganar.

Sin recursos, sin otra fortuna
que ganar libertad, libertad,
los nativos del ínclito oriente,
esperamos con ansia entonar.

Gloria oh patria que los orientales
muerte gritan con harto placer,
y tranquilos se van a la huesa
sin cadenas que saben romper.
La valiente jornada del Salto
todos prontos ya están a emprender,
su deseo es salvar el sistema
o en su honor perecer.

De las almas la libre ceniza
al gran Salto se van a esconder,
muere el padre, el hermano, el amigo
sin que el llanto se mire verter.

Salve, oh Salto, ¡mansión destinada
a los libres que el sol vio nacer,
justo asilo de acción muy heroica,
¡quién sus timbres pudiera tener!
¡Orientales! La patria peligra,
ya redimidos al Salto volad,
libertad entonad en la marcha,
y al regreso decid: libertad.



Batalla del Cerrito (detalle). Dibujo de Diógenes Hequet

Las Primeras Asambleas Orientales. Con aquel cometido se convocó a una **asamblea en la Panadería de Vidal el 10 de septiembre de 1811.** Las explicaciones dadas por los comisionados bonaerenses no fueron satisfactorias para los orientales, quienes concluyeron que era conveniente seguir luchando.

Posteriormente, se convocó a una nueva reunión, que tuvo lugar en la **Quinta de la Paraguaya el 10 de octubre de 1811**. En esta asamblea, los orientales tomaron dos decisiones de fundamental importancia para el destino de la revolución oriental: el levantamiento del sitio de Montevideo (a fin de tomar mejores y estratégicas posiciones militares) y el nombramiento de Artigas como Jefe de los Orientales.

El armisticio de octubre: concertado el 20 y ratificado el 24 de octubre de 1811 entre el gobierno de Buenos Aires y el virrey Elío, el ejército de aquella ciudad levantó el sitio y emprendió la marcha hacia la capital porteña.

Con estos hechos se puso de manifiesto que se había desvirtuado el ideal de la revolución, pues las autoridades bonaerenses declararon en las cláusulas del acuerdo que no reconocían «ni reconocerán jamás otro soberano que el Señor Don Fernando VII».

Comienzo del distanciamiento entre orientales y bonaerenses. La conmoción fue grande en el vecindario oriental ante la firma del armisticio, que desconoció sus esfuerzos de nueve meses de lucha.

Esto fue, de ahí en adelante, causa y origen de todas las diferencias.

En los meses posteriores al acuerdo de octubre de 1811, paulatinamente fue desapareciendo de los documentos artiguistas la invocación de lealtad a Fernando VII: el pueblo oriental entró en el ejercicio de su plena soberanía, se encaminó hacia la independencia absoluta de España.

El éxodo del pueblo oriental: la *Redota*, octubre 1811-septiembre 1812. En acatamiento

de las resoluciones pactadas por Buenos Aires y el gobierno de Montevideo, Artigas y su ejército de gauchos iniciaron la retirada.

Tras las milicias orientales, se marchó el pueblo.

Este desplazamiento de un pueblo entero por un pacto que los orientales no acordaron constituye la afirmación más rotunda de la dinámica revolucionaria. Prefirieron «la expatriación a la servidumbre», y no someterse al despotismo de los adversarios. La sumisión resultaba incompatible con sus ardientes aspiraciones de libertad.

Miles de personas siguieron a Artigas y se alejaron de su suelo nativo para no soportar el oprobio de la humillación. Evidenciaron así la grandeza moral de un pueblo consciente de sus destinos, de sus derechos y de su dignidad.

ARTIGAS EN LA CAUSA ORIENTAL, RIOPLATENSE E HISPANOAMERICANA

La personalidad de Artigas marcó los diez primeros años augurales de la emancipación. Como político, interpretó el sentir de los sectores populares de su tiempo y defendió la idea republicana en un ambiente proclive a las tendencias monárquicas.

Defensor también de la soberanía popular, bregó por imponer al *mundo nuevo* un régimen de gobierno más acorde con las autonomías regionales.

Caudillo de inmenso arraigo, captó las necesidades de las masas rurales y promovió una transformación revolucionaria de las estructuras económico-sociales de estas regiones.

Las propuestas del artiguismo merecen recordación y análisis en futuros artículos de este *Almanaque*. Labor necesaria e ineludible, porque, a dos siglos de distancia, la pervivencia y vigencia de los postulados de su ideario concitan una reflexión incitante.

BIBLIOGRAFÍA

Academia Uruguaya de Historia Marítima y Fluvial: *1810, el año que cambió a América*, Cruz del Sur.

Ardao, Arturo: *Artigas y el artiguismo*, EBO.

Beyhaut, Gustavo y Helene: «América Latina de la independencia a la segunda guerra mundial», colec. *Siglo XXI*, 1995.

Belinzon, Lorenzo: *La revolución emancipadora uruguaya y sus dogmas democráticos*, t. I, Barreiro y Ramos.

Beraza, Agustín: *La revolución oriental de 1811*, Barreiro y Ramos.

Borges, Leonardo: «Artigas revelado», colec. *Ensayos*.

Frega, Ana y Ariadna Islas: *Nuevas miradas en torno al artiguismo*, Departamento de Publicaciones Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

Frega, Ana: *Pueblos y soberanía en la revolución artiguista*, EBO.

Núñez Palestra: *Vida, pasión y muerte de don José Gervasio Artigas*, t. II, «El hombre y la revolución. La admirable alarma», Orbe Libros.

Rama, Carlos M.: *Historia de América Latina*, Bruguera.

Romero, José Luis: *Situaciones e ideologías en Latinoamérica*, Sudamericana.


4

Banco de Seguros del Estado

MONTEVIDEO	DIRECCIÓN	TELÉFONOS
Casa central	Avda. Libertador 1465	2908 9303
Departamento de Reclamaciones Automóviles	Bvar. Artigas 3821	2203 3773
Central de Servicios Médicos	Mercedes 1004	2901 4874 - 2901 4875

SUCURSALES

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Artigas	Av. Lecueder 252	4772 3243 - 4772 3887	4772 4343
Canelones	José Enrique Rodó 357	4332 2641 - 4332 4269	4332 4396
Ciudad de la Costa	Av. Giannattasio km 22	2682 7317 - 2682 7323	2682 2858
Colonia	Gral. Flores 490 esq. Rivera	4522 2540 - 4522 3816	4522 3490
Durazno	18 de Julio 500	4362 2461 - 4362 3773	4362 4459
Florida	Independencia 799	4352 2324 - 4352 2325	4352 4606
Fray Bentos	Treinta y Tres 3151	4562 2631 - 4562 4230	4562 3228
Maldonado	Ventura Alegre 784	4222 2221 - 4222 1425	4223 1638
Melo	18 de Julio 444	4642 2492 - 4642 5434	4642 3182
Mercedes	Castro y Careaga y Artigas	4532 2750 - 4532 2025	4532 3936
Minas	18 de Julio 573	4442 2796 - 4442 5966	4442 5769
Paysandú	18 de Julio 1208	4722 3821 - 4722 3221	4722 5211
Rivera	Agraciada 554	4622 3308 - 4622 5096	4622 7170
Rocha	Gral. Artigas 101	4472 4450 - 4472 4878	4472 4502
Salto	Larrañaga 84	4733 2573 - 4733 3595	4732 9761
San José	18 de Julio 555	4342 2252 - 4342 6322	4342 6011
Tacuarembó	18 de Julio 276	4632 2515 - 4632 2526	4632 4469
Treinta y Tres	Juan Antonio Lavalleja 1234	4452 2435 - 4452 4264	4452 5622
Trinidad	Francisco Fondar 611	4364 2313 - 4364 4313	4364 2297

AGENCIAS

ARTIGAS			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Bella Unión	José Enrique Rodó 1363	4779 2259	4779 2259
Cabellos	J. Batlle y Ordóñez 229	4776 2034	
Tomás Gomensoro	25 de Agosto esq. Rincón	4777 2153	

CANELONES			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Atlántida	Calle 22 entre Av. Artigas y Chile	4372 2783	4372 2783
Empalme Olmos	Artigas s/n entre Rivera y L. A. de Herrera	2295 5850 - 2295 5220	2295 5850
La Floresta	Av. T. y Tres y plaza Rivera	4373 9276	4373 9276
La Paz	José Batlle y Ordóñez 71	2362 2069 - 2362 1816	2362 1816
Las Piedras	Gral. Flores 547	2364 5419 - 2364 6335	2364 5419
Los Cerrillos	Otorgués s/n y A. Calandria	4336 2020	4336 2020
Montes	Luis Alberto de Herrera s/n	4317 2141 - 4317 2067	
Pando	Av. Artigas 1199	2292 2221 - 2292 5240	2292 2221 - 2292 5240
Paso Carrasco	Cno. Carrasco 8053 km 15,300	2601 1494 - 2601 4691	2601 1494 - 2601 4691
Progreso	Durazno esq. Av. Artigas	2369 0572	2369 0572
San Antonio	Atiende agencia Sauce	2294 0349	2294 0349
San Bautista	Treinta y Tres s/n esq. L. A. de Herrera	4313 6169 - 4313 6521	4313 6521
San Jacinto	Calle La Paz s/n	4390 3301 - 4399 2681	4399 2681
San Ramón	Av. Artigas y Gonzalo Penela	4312 2850	4312 2842
Santa Lucía	Dr. A. Legnani 489	4334 6325	4334 9716
Santa Rosa	Atiende sucursal Canelones	4332 2641 - 4332 4269	4332 4396
Sauce	Gral. Artigas 1424	2294 0349	2294 0349
Soca	Juan Jaume s/n y Bernat	4374 0065	4374 0065
Tala	Bonini y 18 de Julio	4315 4317	4315 4317
Toledo	Ruta 6 km 22,800	2296 7472	2296 9060

CERRO LARGO			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Fraile Muerto	Atiende sucursal Melo	4642 2492 - 4642 5434	4642 3182
Río Branco	Atiende sucursal Melo	4642 2492 - 4642 5434	4642 3182

COLONIA

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Carmelo	Roosvelt 338 bis	4542 6815	4542 6815
Colonia Miguelete	José Gervasio Artigas s/n	4575 2049	4575 2049
Colonia Valdense	11 de Junio s/n	4558 8538	4558 8538
Conchillas	Ruta 21 km 222,5 Radial Conchillas	4577 2009	4577 2009
Juan Lacaze	José Salvo 206	4586 2009 - 4586 6063	4586 4030
Nueva Helvecia	18 de Julio 1367	4554 4430 - 4554 6886	4554 4430
Nueva Palmira	José Enrique Rodó 856	4544 8375	4544 8375
Ombúes de Lavalle	Zorrilla de San Martín 1141	4576 2445	4576 2445
Rosario	Gral. Artigas 421	4552 2332	4552 2332
Tarariras	Gral. Artigas 1895	4574 2816	4574 2816

DURAZNO

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Carmen	Atiende sucursal Durazno	4362 2461 - 4362 3773	4362 4459
Sarandí del Yi	Astiazarán 355	4367 9173	4367 9173

FLORIDA

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Cardal	Raúl Cabana Núñez casi Av. Artigas	4339 8200	4339 8200
Casupá	Atiende agencia Fray Marcos	4311 6001	4311 6001
Cerro Colorado	Ruta 7 km 143	4318 2024	
Fray Marcos	Cyro Giambruno s/n	4311 6001	4311 6001
Isla Mala	10 de Julio/25 de Agosto y Norte América	4339 2144	4339 2144
Sarandí	Av. Artigas 971 Gal. de Compras loc. 2	4354 9737	4354 9737

LAVALLEJA			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
José Batlle y Ordóñez	Atiende sucursal Melo	4642 2492 - 4642 5434	4642 3182
José Pedro Varela	Lavalleja 471	4455 9600	4455 9600
Mariscala	Atiende agencia Aiguá	4446 2229 - 4446 2079	4446 2229
Solís de Mataojo	Av. Fabini s/n esq. 18 de Julio	4447 4105	4447 4105

MALDONADO			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Aiguá	San Carlos 769	4446 2229 - 4446 2079	4446 2229
Barra de Maldonado	Av. P. Eduardo V. Haedo casi Las Espumas	4277 1793	4277 1793
La Sierra	Gregorio Aznárez	4439 0068	
Pan de Azúcar	Félix de Lizarga 723	4434 8515 - 4434 9330	4434 8515
Piriápolis	Chacabuco entre Av. Piria y Uruguay	4432 4249	4432 4249
Punta del Este	Calle 19 c/Gorlero ed. Bahía Palace loc. 007	4244 5677 - 4244 6624	4244 5677
San Carlos	Sarandí 806	4266 9074	4266 9074

MONTEVIDEO			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Belvedere	Juan Antonio Artigas 4105	2305 0319 - 2307 5766	2305 4350
Carrasco	Uspallata 1308 esq. rambla Rpca. de México	2600 1784 - 2600 6794	2601 6866
Cerro	Carlos M.ª Ramírez 293	2308 3020 - 2305 7816	2308 3020 - 2305 7816
Colón	Garzón 1738	2320 6369 - 2320 6370	2320 6369 - 2320 6370
Gral. Flores	Av. Gral. Flores 3439	2209 8426 - 2203 7154	2209 8426
Malvín	Av. Italia 3885	2508 4479 - 2508 8806	2508 4479 - 2508 8806
Melilla	Garzón 1738	4320 6369 - 4320 6370	4320 6369 - 4320 6370
Piedras Blancas	Gral. Flores 5483	2215 4901 - 2216 3524	2215 4901
Rincón del Cerro	Camino Tomkinson 2492 esq. Camino Cibils	2312 3789 - 2311 5073	2312 3789
Unión	8 de Octubre 3951 esq. F. Laborde	2508 3482 - 2507 0952	2507 0952

PAYSANDÚ

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Chapicuy	Paraje Chapicuy	4750 4001	
Guichón	José B. y Ordóñez 305	4742 2052	
Quebracho	Rivera s/n	4750 4189	4750 4189
Queguay	Atiende agencia Quebracho	4750 4189	4750 4189

RÍO NEGRO

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Nuevo Berlín	Atiende sucursal Fray Bentos	4562 2631 - 4562 4230	4562 3228
San Javier	Basilio Lubkov s/n	4562 3516	
Young	18 de Julio 1752	4567 2430 - 4567 3995	4567 2281

RIVERA

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Rivera	Av. Sarandí 756	4622 5548 - 4623 6318	4622 5548 - 4623 6318
Tranqueras	18 de Julio s/n	4656 2145	4656 2145
Vichadero	Bvar. Artigas s/n	4654 2303	4654 2303

ROCHA

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Castillos	Atiende sucursal Rocha	4472 4450 - 4472 4878	4472 4502
Chuy	Laguna Negra 174	4474 2868	4474 2868
La Paloma	Atiende sucursal Rocha	4472 4450 - 4472 4878	4472 4502
Lascano	Ituzaingó 1233	4456 8114	4456 8114

SALTO

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Constitución	Av. Artigas esq. 18 de Julio	4764 2032	4764 2032

SAN JOSÉ

LOCALIDAD	DIRECCIÓN	TELÉFONOS	FAX
Ecilda Paullier	Av. Gral. Artigas s/n	4349 2602	4349 2602
Libertad	25 de Agosto 1083	4345 2277	4345 2277
Rodríguez	León Jude 1019	4348 2164	4348 2498

AGENCIAS

SORIANO			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Agraciada	Atiende agencia Nueva Palmira	4544 8375	0544 8375
Cardona	Rivera 27 entre Bvar. y Artigas	4536 8125	4536 8125
Dolores	Carlos P. Puig 1498	4534 2122	4534 2122
José Enrique Rodó	Ruta 2 km 209,5	4538 2251	4538 2251
Palmitas	Atiende sucursal Mercedes	4532 2750 - 4532 2025	4532 3936
Santa Catalina	Bvar. y Calle 15	4538 8355	4538 8355

TACUAREMBÓ			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Ansina	Atiende sucursal Tacuarembó	4632 2515 - 4632 2526	4632 4469
Paso de los Toros	Batlle Berres 863	4664 2282	4664 2282
San Gregorio de Polanco	Victoria s/n	4369 4187	4369 4187
Tambores	Av. Dr. Fernández Lascano s/n	4630 8082	

TREINTA Y TRES			
LOCALIDAD	**DIRECCIÓN**	**TELÉFONOS**	**FAX**
Cerro Chato	Atiende sucursal Melo	4642 2492 - 4642 5434	4642 3182
Santa Clara de Olimar	Atiende sucursal Melo	4642 2492 - 4642 5434	4642 3182
Vergara	Atiende sucursal Treinta y Tres	4452 2435 - 4452 4264	4452 5622

EN CASO DE ACCIDENTE CON SU VEHÍCULO, DESDE TODO EL PAÍS LLAME AL 1994

Personal calificado llegará al lugar del accidente y registrará el informe del siniestro, sin necesidad de futuras declaraciones.

Todo queda hecho con una llamada y la presencia inmediata del banco en el lugar.

- Recuerde colocar las balizas para señalizar el accidente y mantener las luces del vehículo encendidas.
- En caso de hurto o incendio, realice primero la denuncia policial y luego llame al 1994.

Índice por capítulos

Capítulo 7
La salvaguardia

Capítulo 8
El país natural

Capítulo 9
Misceláneas orientales

Capítulo 10
El siglo ilustrado

Capítulo 11
El libro de cocina

Capítulo 12
Los inventarios múltiples

Índice temático

El rotativo rural

Las convenciones sociales

Pregones y promesas

La guerra declarada

Instrucciones de uso

La escena literaria

La salvaguardia

El país natural

Misceláneas orientales

El siglo ilustrado

El libro de cocina

Los inventarios múltiples